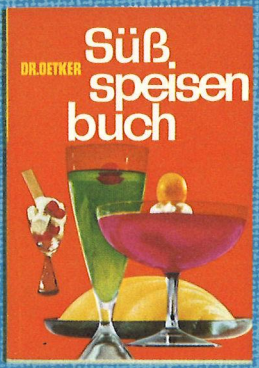
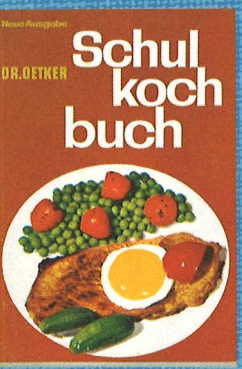
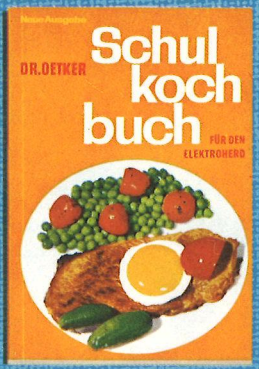
DR. OETKER REZEPTBUCH

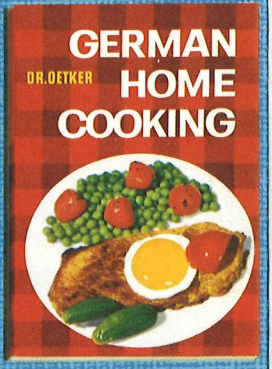
Die kalte Küche

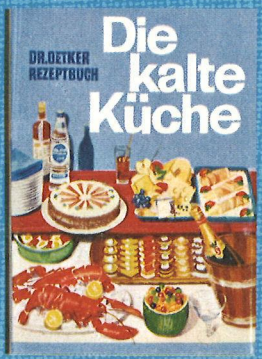

DR. OETKER
Süß speisen buch

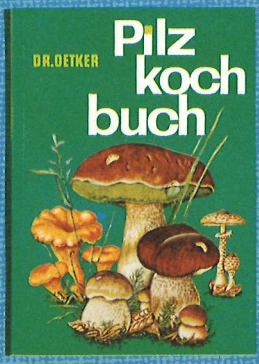
DR. OETKER
BACKBUCH
Backen macht Freude

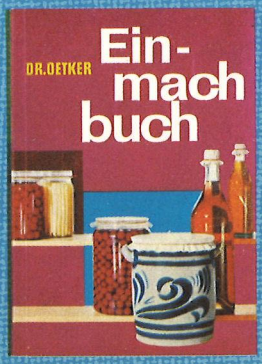

Neue Ausgabe
DR. OETKER
Schul koch buch


Neue Ausgabe
DR. OETKER
Schul koch buch
FÜR DEN ELEKTROHERD


DR. OETKER
GERMAN HOME COOKING


DR. OETKER
REZEPTBUCH
Die kalte Küche


DR. OETKER
Pilz koch buch


DR. OETKER
Ein- mach buch

DR. OETKER REZEPTBUCH DIE KALTE KÜCHE

DR. OETKER REZEPTBUCH

Die kalte Küche

BEARBEITET VON DER VERSUCHSKÜCHE DER FIRMA

DR. AUGUST OETKER BIELEFELD

CERES-VERLAG RUDOLF-AUGUST OETKER KG BIELEFELD

Gesamtherstellung Druckerei Gustav Bentrup, Bielefeld
Siebente Auflage
Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit unserer ausdrücklichen
Genehmigung und mit Quellenangabe gestattet.
© Copyright 1964 by Ceres-Verlag Rudolf-August Oetker KG., Bielefeld
Gestaltung Siegfried Berning. Printed in Germany

VORWORT

Diese Neuerscheinung erweitert wiederum die Reihe der Dr. Oetker Koch- und Backbücher und will damit einem vielfach geäußerten Wunsch der Freunde unseres Hauses nach einem besonderen Rezeptbuch für die kalte Küche entsprechen.

Steigende Ansprüche einer verfeinerten Lebenshaltung, veränderte Gewohnheiten bei kleinen Einladungen und großen Festlichkeiten haben dem kalten Büfett und seinen vielen Variationen vom Aufwendigsten bis hin zum geschmackvoll dekorierten Teller mit belegten Broten einen bevorzugten Platz im Haushalt eingeräumt. Vielfältig sind die Möglichkeiten, die Ansprüche und die Geschmacksrichtungen. Für alle enthält dieses Buch zahlreiche Anregungen und Rezepte. Sorgfältige Auswahl und Erprobung in der Dr. Oetker Versuchsküche sichern gutes Gelingen, eine große Zahl von farbigen Bildseiten erhöht die Anschaulichkeit, und viele praktische Winke vermitteln die Kenntnisse, die es auch der weniger erfahrenen Hausfrau ermöglichen, ihren Lieben und ihren Gästen köstliche Leckerbissen der kalten Küche zu servieren.

DR. AUGUST OETKER BIELEFELD

VERZEICHNIS DER FARBTAFELN

Aal und Lachs	89	Italienischer Salat	29
Beefsteak Tatar	121	Käsebrote	112
Brotsorten	59	Käsegebäck	156
Butter, garnierte		Käsesorten	149
oder geformte	60	Käsewürfel	143
Buttermischungen	40	Kaltes Büfett	90–91
Cocktails (Vorspeisen)	30	Kindergeburtstag	150
Delikater Aufschnitt	138	Mayonnaisen	10
Eisbecher	49	Obsttörtchen	111
Ente, gebratene	92	Pasteten	102
Familiensalat	50	Pfirsiche in Kremnestchen	79
Fischdelikatessen in Dosen	101	Pikante Soßen	20
Fruchtsalat	155	Sahnequarkbecher mit Obst	137
Garnierungen	80	Schichtpudding	144
Geflügelsalat	39	Schwedenplatte	69
Getränke	131	Smørrebrød	132
Götterspeise	70	Sülzkotelett	122
Hummercocktail	9	Vorspeisen	19

INHALTSÜBERSICHT

	Einleitung	8
REZEPTE	1. Mayonnaisen und Soßen	12
	2. Buttermischungen	26
	3. Vorspeisen und Cocktails	32
	4. Salate	42
	5. Meeresgrüße	62
	6. Leckerbissen aus Skandinavien und Delikateßbrote	74
	7. Vom Tatar zum Sülzkotelett	84
	8. Käse schließt den Magen zu	94
	9. Kleine warme Gerichte	106
	10. Kalte süße Leckereien	118
	11. Was knabbern wir zu Wein und Bier	134
	12. Mixereien mit und ohne Alkohol	152
Inhaltsverzeichnis	Alphabetisch geordnet	160

EINLEITUNG

In vielen Familien wird heutzutage abends meist kalt gegessen. Aber immer nur Brot, Wurst und Käse — nein, das wäre auf die Dauer doch zu eintönig.

Die kluge und sparsam wirtschaftende Hausfrau bereitet deshalb schon vormittags zusammen mit der Mittagsmahlzeit auch das kalte Abendessen vor. Sie kocht Kartoffeln, Fleisch und Gemüse für Salate, Füllungen für Pasteten und Pudding auch für den abendlichen Nachtisch.

Das Zubereiten von Salaten (mit Ausnahme grüner Blattsalate, die erst kurz vor dem Auftragen angemacht werden) sollte ebenfalls möglichst frühzeitig geschehen, damit die verschiedenen Zutaten sich recht innig miteinander vermengen können.

Abends braucht dann in den meisten Fällen nur noch angerichtet zu werden — eine Wohltat für die geplagte Hausfrau und erst recht für die Gastgeberin, die sich ihren Gästen widmen kann, statt in der Küche stehen zu müssen.

Und noch einen Vorteil hat die kalte Küche: die oft willkommene Möglichkeit, Reste zu verwerten, weil davon ohne Mühe schon wieder eine Abendmahlzeit zubereitet werden kann.

Ein Wort wird bei der kalten Küche besonders groß geschrieben: die Garnierung (in diesem Buch auf allen Abbildungen zu sehen, aber auch auf S. 80). So wie beim warmen Essen der Duft den Appetit anregt, so wirkt bei der kalten Mahlzeit die hübsche Garnierung oder Verzierung. Ein frisches Salatblatt, eine Scheibe Tomate oder Zitrone wirken oft Wunder. Frische Petersilie, geraspelte Möhren, ein paar Radieschen tun ein übriges, die Augen zu erfreuen und den Gaumen zu verlocken. Dieses Beiwerk, auch wenn es nicht zum Mitessen bestimmt ist, muß selbstverständlich sorgfältig gesäubert und vorbereitet werden.

Auch für die Kalte Küche braucht man natürlich einen Herd; das wurde schon angedeutet. Genau so wenig kommt man aber auch ohne Kühlschrank oder zumindest ohne einen sehr kühlen Keller aus. Nur bei entsprechend niedrigen Temperaturen bleiben die Speisen so frisch und appetitlich, wie wir sie uns

Hummercocktail Rezept Seite 38

wünschen. Allerdings heißt das nicht, daß kalte Speisen auch immer sehr kalt serviert werden müssen. Butter z. B. muß streichfähig sein, Wurst, Schinken, Käse, Salate und die meisten Vorspeisen verlangen eine Temperatur von ca. +10° C, damit sie ihr volles Aroma entfalten können. Diese Sachen also rechtzeitig vor dem Auftragen aus dem Kühlschrank herausnehmen. Eine Ausnahme bilden Kaviar, Austern, Gänseleberpastete und natürlich Eisspezialitäten; sie verlassen ihre kühle Umgebung am besten erst unmittelbar vor dem Servieren.

Die Krönung der kalten Küche ist zweifellos das kalte Büfett. Vielleicht werden Sie schon öfter vor den kunstvollen Aufbauten im Schaufenster eines Feinkostgeschäftes gestanden und womöglich gedacht haben, daß eine solche Zusammenstellung sicher kostspielig und schwierig sei. Das trifft durchaus nicht zu. Gleichgültig, ob aus dem vollen geschöpft werden kann, oder ob die Hausfrau es mit bescheideneren Mitteln, dafür aber mit um so mehr Phantasie gestaltet und verlockend anrichtet — ein kaltes Büfett hat sogar zahlreiche Vorteile gegenüber einem warmen Menü. Nicht allein, daß die Gastgeberin es leichter hat und sich nicht dauernd sorgen muß, ob in der Küche wohl etwas anbrennt oder zu kalt wird, auch für die Gäste ist es viel lustiger, sich von den hübsch garnierten, bunten Platten voller Delikatessen selbst etwas auszusuchen, und so ihr eigenes kleines kaltes Büfett auf dem Teller zusammenzustellen. Da gibt es keine Tischordnung. Niemand ist an seinen Platz gebunden. Ungezwungen bewegt man sich und jeder steht oder sitzt da, wo er gerade mag. Jeder spricht mit jedem, und alle Vorbedingungen für ein gutes Gelingen des Abends sind gegeben.

Die nachfolgenden Rezepte sind so ausgewählt, daß Sie sowohl für die kleine Abendmahlzeit im Familienkreise als auch für die Bewirtung eines kleinen oder größeren Kreises lieber Gäste das Richtige finden. Möge Ihnen das Studium der 12 Kapitel schon vorher genau so viel Freude bereiten wie später das Zubereiten der verschiedenen kleinen Gerichte.

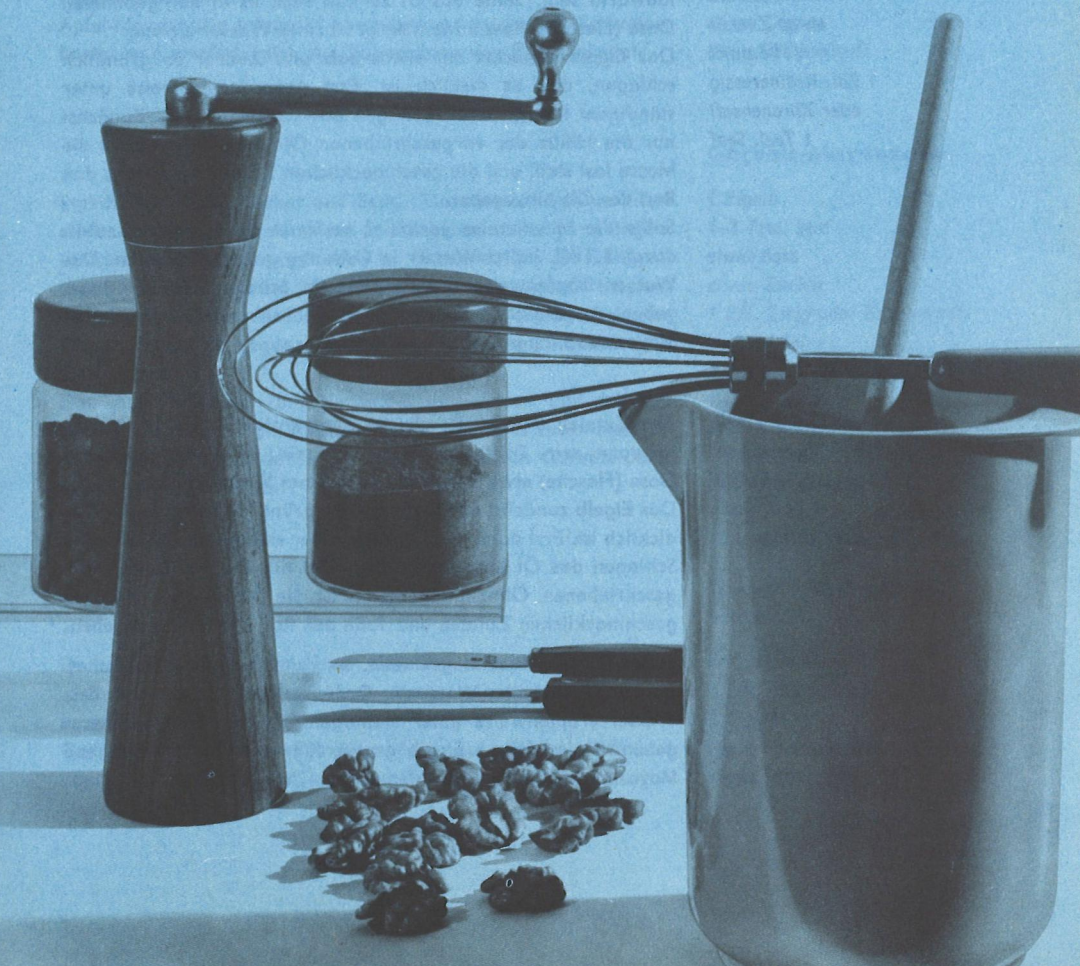
Denn soviel steht fest: Auch Sie werden Freude an der „Kalten Küche" haben.

Mayonnaisen Rezepte ab Seite 14

Mayonnaisen sind unentbehrlich für feine Salate. Sollte jemand sagen: „Ach, sie schmecken ja gut, aber sie sind so schwer zu vertragen", so möge er ganz unbesorgt sein. Es gibt auch leicht verträgliche und dabei ebenso gut schmeckende Mayonnaisen, wie die folgenden Rezeptbeispiele zeigen. Darunter findet nicht nur jeder Geschmack, sondern auch jeder Magen bestimmt das Richtige.

An der Soße erkennt man die gute Köchin. Das gilt für warme Hauptgerichte, aber in noch viel höherem Maße für die kalte Küche — für Vorspeisen und kleine Abendbrotmahlzeiten —, die oft durch die Soße erst ihre letzte Krönung erfahren. Hier kann die Hausfrau — ähnlich wie bei der Zubereitung von Salaten — ihre ganze Phantasie spielen lassen. Erlaubt ist, was gefällt. Und bei den kalten Soßen gefallen vor allem die geschmacklichen Gegensätze. Süß und sauer, scharf und mild vereinen sich zu einem wohlabgewogenen Ganzen, das den Gerichten das gewisse Etwas, den letzten Pfiff verleiht.

MAYONNAISEN UND SOSSEN



MAYONNAISEN

(Abb. S. 10)

Blitz-Mayonnaise

(leicht bekömmlich)

1 Eigelb
1–2 Teel. Senf
etwas Salz
1 Teel. Zucker
1 Eßl. Essig
oder Zitronensaft
1/8 l Salatöl
10 g (1 schwach gehäufter Eßl.)
Dr. Oetker Gustin
1/8 l Wasser

Eigelb, Senf, Salz, Zucker und Essig (Zitronensaft) in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen so lange schlagen, bis eine dicke Masse entstanden ist. Darunter das Öl schlagen. (Bei dieser Zubereitung ist es nicht notwendig, das Öl tropfenweise zuzusetzen, es wird in Mengen von 1–2 Eßl. untergeschlagen. Die an das Eigelb gegebenen Gewürze verhindern nämlich eine Gerinnung.) Das Gustin mit dem Wasser anrühren, unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und den heißen Brei unter die Mayonnaise schlagen.

Echte Mayonnaise

2 Eigelb
etwas Salz
etwas Zucker
1/4 l Salatöl
1 Eßl. Kräuteressig
oder Zitronensaft
1 Teel. Senf

Alle Zutaten müssen die gleiche Temperatur haben, am besten lauwarm sein. Sollte das Öl zu kalt sein, es in der geöffneten Dose (Flasche) etwa 5 Minuten in warmes Wasser stellen.
Das Eigelb zunächst mit etwas Salz und Zucker so gründlich schlagen, daß es dicklich ist. Erst dann tropfenweise unter ständigem Rühren oder Schlagen das Öl hinzufügen. Zunächst nur die Hälfte der vorgeschriebenen Ölmenge nehmen. Ist die Masse fast steif, erst die geschmacklichen Zutaten und dann den Rest des Öls hinzugeben.
Sollte die Mayonnaise gerinnen, so kann sie manchmal schon durch 1 Teel. kaltes Wasser in Ordnung gebracht werden. Das Wasser tropfenweise unter ständigem Schlagen schnell dazugeben. Andernfalls 1 Eigelb gut verrühren und die geronnene Mayonnaise langsam darunter geben.

Einfache Mayonnaise

1–2 Eigelb
etwas Salz
1/8 l Salatöl
1 Teel. Essig
oder Zitronensaft

Alle Zutaten müssen die gleiche Temperatur haben, am besten lauwarm sein. Sollte das Öl zu kalt sein, es in der geöffneten Dose (Flasche) etwa 5 Minuten in warmes Wasser stellen.
Das Eigelb zunächst mit etwas Salz so gründlich schlagen, daß es dicklich ist. Erst dann tropfenweise unter ständigem Rühren oder Schlagen das Öl hinzufügen. Zunächst nur die Hälfte der vorgeschriebenen Ölmenge nehmen. Ist die Masse steif, erst die geschmacklichen Zutaten und dann den Rest des Öls hinzugeben.

Sollte die Mayonnaise gerinnen, so kann sie manchmal schon durch 1 Teel. kaltes Wasser in Ordnung gebracht werden. Das Wasser tropfenweise unter ständigem Schlagen schnell dazugeben. Andernfalls 1 Eigelb gut verrühren und die geronnene Mayonnaise langsam darunter geben.

Mayonnaise ohne Eier

20 g Butter oder Margarine
20 g Weizenmehl
1/2 Teel. geriebene Zwiebel
1/4 l Milch
etwas Salz
etwas Zucker
etwas Senf
1 Eßl. Essig oder Zitronensaft
1 Eßl. Öl
1 Eßl. gehackte Petersilie
125 g Schlagsahne (1/8 l)

Das Fett zerlassen und das Mehl mit der Zwiebel unter Rühren so lange darin erhitzen, bis es hellgelb ist. Damit keine Klumpen entstehen, die Milch nach und nach hinzugießen und mit einem Schneebesen durchschlagen. Die Soße mit Salz, Zucker, Senf und Essig (Zitronensaft) abschmecken und kalt stellen. Unter den erkalteten Brei das Öl schlagen, die Petersilie hinzufügen und zum Schluß die Schlagsahne darunter heben.

Apfel-Mayonnaise

1 Rezept Blitz-Mayonnaise (S. 14)
3 Eßl. Apfelmus
etwas Cognac
etwas Zitronensaft

Unter die Mayonnaise das Apfelmus rühren und sie mit Cognac und Zitronensaft abschmecken.
Apfel-Mayonnaise schmeckt besonders gut zu kaltem Schweinebraten und empfiehlt sich zur Zubereitung von Kartoffelsalat.

Gervais-Mayonnaise

1 Eigelb
1–2 Teel. Senf
etwas Salz
etwas Zucker
1 Eßl. Essig oder Zitronensaft
1/8 l Salatöl
1 Apfel
1 Essiggurke
1 Teel. Kapern
1 Eßl. Sahne
2 Karrees Gervais

Eigelb, Senf, Salz, Zucker und Essig (Zitronensaft) in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen so lange schlagen, bis eine dicke Masse entstanden ist. Darunter das Öl schlagen. (Bei dieser Zubereitung ist es nicht notwendig, das Öl tropfenweise zuzusetzen, es wird in Mengen von 1–2 Eßl. untergeschlagen. Die an das Eigelb gegebenen Gewürze verhindern nämlich eine Gerinnung.)
Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und mit der Gurke fein raspeln, die Kapern wiegen und alles zusammen mit der Sahne und dem durch ein Sieb gestrichenen Gervais unter die Mayonnaise rühren.

Gervais-Mayonnaise ohne Öl

2 Karrees Gervais
4 Eßl. saure Sahne
2 Eigelb
etwas edelsüßer Paprika
etwas Salz

Den durch ein Sieb gestrichenen Gervais mit den übrigen Zutaten zusammen in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen gut verrühren.
Gervais-Mayonnaisen sind besonders gut bekömmlich und überall da zu verwenden, wo Mayonnaise angegeben ist.

Herzhafte Männer-Mayonnaise

1 Rezept Echte Mayonnaise (S. 14)
1–2 Eßl. Apfelmus
2 Eßl. geriebener Meerrettich

Unter die Mayonnaise Apfelmus und Meerrettich rühren.

Herzhafte Männer-Mayonnaise schmeckt besonders gut zu gebratenem kaltem Rind- oder Schweinefleisch oder zu kalten hartgekochten Eiern.

Joghurt-Mayonnaise

1 Rezept Echte Mayonnaise (S. 14)
2–3 Eßl. Joghurt

Unter die Mayonnaise das Joghurt rühren und, wenn erforderlich, mit Salz und Senf nochmals abschmecken.
Joghurt-Mayonnaise schmeckt besonders gut zu kalten hartgekochten Eiern und zu Gemüsesalaten.

Kräuter-Mayonnaise

1 Rezept Blitz-Mayonnaise (S. 14)
1 Teel. gehackte Petersilie
1 Teel. feingeschnittener Schnittlauch
1 Teel. feingehackter Dill

Unter die Mayonnaise die übrigen Zutaten rühren (nach Belieben den Schüsselboden vorher leicht mit Knoblauch einreiben).
Kräuter-Mayonnaise schmeckt besonders gut zu weichen Eiern oder kaltem Rinderbraten.

Meerrettich-Mayonnaise

1 Rezept Echte Mayonnaise (S. 14)
4 Eßl. geriebener Meerrettich

Unter die Mayonnaise den Meerrettich rühren.
Meerrettich-Mayonnaise schmeckt besonders gut zu Roastbeef oder gebackenem Fisch.

Nuß- oder Mandel-Mayonnaise

1 Rezept Blitz-Mayonnaise (S. 14)
40 g feingehackte Walnuß- oder Haselnußkerne (geschält) oder
40 g feingehackte, abgezogene Mandeln oder
40 g feingehackte, geschälte Erdnußkerne
etwas Weißwein

Unter die Mayonnaise die Nüsse oder Mandeln rühren und sie mit Wein abschmecken.

Tomaten-Mayonnaise

1 Rezept Echte Mayonnaise (S. 14)
2–3 Eßl. Tomatenketchup

Unter die Mayonnaise das Tomatenketchup rühren.
Tomaten-Mayonnaise schmeckt besonders gut zu gebackenem Fisch.

Hummer-Mayonnaise

200 g Hummer (aus der Dose)
etwas Salz
etwas Zitronensaft
200 g gare Spargelstückchen
1 Rezept Echte Mayonnaise (S. 14)

Das Hummerfleisch in Würfel schneiden, mit Salz und Zitronensaft würzen, die Spargelstückchen hinzufügen und mit der Mayonnaise binden.

Krabben-Mayonnaise

1 Rezept Echte Mayonnaise (S. 14)
200–250 g Krabbenfleisch (frisch oder aus der Dose)

Unter die Mayonnaise die Krabben heben.

PIKANTE SOSSEN

(Abb. S. 20)

Remouladensoße

2 geschälte, hartgekochte Eier
1 rohes Eigelb
etwas Salz
1/8 l Salatöl
2 Eßl. Essig oder Zitronensaft
1 Teel. Senf
1 Teel. in Würfel geschnittene Zwiebel
1 Eßl. feingewiegte Kapern
2 feingeschnittene kleine Gewürzgurken
1–2 feingehackte, gut gewässerte Sardellen
1 Eßl. gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch)
etwas Pfeffer

Das hartgekochte Eigelb durch ein Sieb streichen und mit dem rohen Eigelb und etwas Salz gut verrühren. Dann tropfenweise unter Schlagen das Öl hinzufügen. Zunächst nur die Hälfte der vorgeschriebenen Ölmenge nehmen. Ist die Masse steif genug, Essig (Zitronensaft) und Senf hinzugeben. Dann erst den Rest des Öls und die übrigen Zutaten zufügen. Das hartgekochte Eiweiß nach Belieben in kleine Würfel schneiden und mit in die Soße geben.
Remouladensoße schmeckt besonders gut zu Sülze, Roastbeef, kaltem Bratenfleisch, aber auch zu gebratenem Fisch.

Cumberlandsoße

Schale einer Apfelsine
3 Eßl. Rotwein
250 g Johannisbeergelee
1–2 Teel. Senf
etwas Salz
etwas Zitronensaft

Die Apfelsinenschale von der weißen Schale befreien, in sehr feine Streifen schneiden, in etwa 10 Minuten in dem Rotwein weich kochen und kalt stellen. Inzwischen das Gelee und den Senf mit einem Schneebesen gut verrühren und dann die erkalteten Apfelsinenstreifen mit dem Rotwein hinzufügen. Die Soße mit Salz und Zitronensaft abschmecken.
Cumberlandsoße zu Wildbraten, Pasteten oder kaltem Bratenfleisch reichen.

Teufelssoße

Von 2 hartgekochten Eiern das Eigelb
etwas Salz
2 Eßl. Salatöl
1 Eßl. Senf
1–2 Eßl. Zitronensaft
1 Teel. in Würfel geschnittene Zwiebel
etwas Pfeffer
etwas Zucker
1 Teel. gehackter Estragon
1 Eßl. geriebener Apfel
3 Eßl. Rotwein
1 Teel. Tabasko
(zu kaufen in kleinen Fläschchen)

Das hartgekochte Eigelb durch ein Sieb streichen und die übrigen Zutaten nach und nach darunter rühren.

Teufelssoße zu Sülze oder kaltem Roastbeef reichen.

Ketchup-Soße

1 Apfel
2 Eßl. Tomatenketchup
Saft einer Apfelsine
Saft einer halben Zitrone
etwa 1 Teel. Zucker

Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und raspeln. Das Tomatenketchup, den Apfelsinen- und Zitronensaft hinzufügen und die Soße mit Zucker abschmecken.

Ketchup-Soße zu kalten Rippchen oder kaltem Wildbraten reichen.

Tomatensoße

200 g reife Tomaten
1 Teel. Zitronensaft
2–3 Eßl. Salatöl oder süße Sahne
1 Teel. feingeriebene Zwiebel
etwas Salz
etwas Zucker

Die gewaschenen Tomaten in Stücke schneiden, durch ein Sieb streichen, mit Öl (Sahne) und Zwiebel verrühren und die Soße mit Salz und Zucker abschmecken.

Senfsahnensoße

1/8 l süße Sahne
4–5 Teel. Senf
etwas Salz
etwas Zucker
etwas Zitronensaft

Alle Zutaten gut miteinander verrühren.

Senfsahnensoße zu Hering oder Fisch reichen.

Vorspeisen Rezepte ab Seite 34

SPICE ISLANDS
ESTRAGON
SPICE ISLANDS
SPICE ISLANDS

Apfelsoße

4 Äpfel
etwas geriebener Meerrettich
Saft von 2 Apfelsinen
Saft von 1/2 Zitrone
etwas Salz
etwas Zucker

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und fein reiben. Den Meerrettich, den Apfelsinen- und Zitronensaft hinzugeben und die Soße mit Salz und Zucker abschmecken.

Apfelsoße zu kaltem Bratenfleisch oder Schinken reichen.

Sahnensoße

1/4 l saure Sahne
Saft einer halben Zitrone
etwas Salz
etwas Zucker

Sahne und Zitronensaft gut verquirlen und mit Salz und Zucker abschmecken.
Nach Belieben die Soße noch mit 2–3 Eßl. Salatöl verrühren oder noch 2 Eßl. Milch hinzufügen.

Sahnensoße zu Sülzen und Sülzkoteletts reichen.

Quarksoße

150 g Quark
etwa 1/8 l süße Sahne oder Milch
2 Eßl. Johannisbeer-, Brombeer-, Preiselbeer- oder Apfelsinenmarmelade
2–3 Teel. Senf
etwas Salz
etwas Zucker

Den Quark durch ein Sieb streichen, mit der Sahne (Milch) geschmeidig rühren und die Marmelade hinzufügen. Die Soße mit Senf, Salz und Zucker abschmecken.

Quarksoße zu Wild- oder Geflügelbraten reichen.

Senfsoße

3 geschälte, hartgekochte Eier
4 Eßl. Senf
1 Teel. gehackte Zwiebel
6 Eßl. saure Sahne
2 geriebene Äpfel (geschält, vom Kerngehäuse befreit)
etwas Salz
etwas Zucker

Die Eier fein hacken und mit Senf und Zwiebel verrühren. Nach und nach die gequirlte Sahne und die geriebenen Äpfel hinzugeben und die Soße mit Salz und Zucker abschmecken.

Senfsoße zu Heringen oder kalten Eiern reichen.

Pikante Soßen Rezepte ab Seite 17

Apfel-Meerrettichsoße

1/8 l Apfelwein
Saft einer halben Zitrone
1 Eßl. Zucker
etwas Salz
2 geriebene Äpfel
(geschält, vom Kerngehäuse befreit)
etwa 1 gestrichener Teel.
geriebener Meerrettich

Wein, Zitronensaft, Zucker und Salz mit den geriebenen Äpfeln verrühren und die Soße mit Meerrettich pikant abschmecken.

Apfel-Meerrettichsoße zu kaltem Bratenfleisch oder Fisch reichen.

Meerrettichsahne

1/4 l süße Sahne
2–3 Eßl. geriebener Meerrettich
etwas Zitronensaft
etwas Salz
etwas Zucker

Die Sahne steif schlagen, den Meerrettich vorsichtig unterheben und die Sahne mit Zitronensaft, Salz und Zucker abschmecken.

Meerrettichsahne zu Schinken, heißen Würstchen oder gekochtem Rindfleisch reichen.

Tomatensenfsoße

1/8 l Tomatensaft
1 Eßl. Zucker
1/2 Eßl. Senf

Alle Zutaten gut miteinander verrühren, die Soße mit Salz abschmecken und kalt servieren.

Gervaissoße

1 Karree Gervais
1 Eßl. Langnese-Honig
4 Eßl. saure Sahne
je 1 Eßl. grüne und rote in Würfel geschnittene Paprikaschoten
etwas Zitronensaft

Alle Zutaten gut miteinander verrühren und die Soße mit Salz abschmecken.

Himbeeressigsoße

3 Eßl. Himbeerkonfitüre
5 Eßl. Tomatensaft
2 Eßl. Kräuteressig

Alle Zutaten gut miteinander verrühren.

Himbeeressigsoße zu kaltem Schweinebraten reichen.

Worcester-Pflaumensoße

2 Eßl. Pflaumenmus
2 Eßl. Worcestersoße
5 Eßl. Rotwein

Alle Zutaten gut miteinander verrühren.

Worcester-Pflaumensoße zu kaltem Bratfisch oder Wildbraten reichen.

Senffrüchte

Senffrüchte (gibt es fertig zu kaufen) zu warmem oder kaltem Bratenfleisch reichen.

SÜSSE SOSSEN

Apfelsinenschaumsoße

1/2 Päckchen Dr. Oetker Soßen-Pulver Vanille-Geschmack
60 g (3 schwach gehäufte Eßl.) Zucker
1 Ei
1 Eigelb
1/8 l kaltes Wasser
1/8 l Apfelsinensaft
1 Eßl. Zitronensaft

Alle Zutaten in einen kleinen Elektro- oder Gaskochtopf geben und gut verquirlen.
Den Elektrokochtopf auf eine entsprechend große Kochplatte stellen und die Platte auf Stufe 2 schalten. Die Flüssigkeit mit einem Schneebesen durchschlagen, bis reichlich Dampf hochsteigt. Dann die Platte auf Stufe 0 schalten und so lange weiterschlagen, bis die Masse gebunden ist (nicht kochen lassen!).
Die Flüssigkeit im Gaskochtopf auf kleiner Flamme erhitzen und so lange mit einem Schneebesen durchschlagen, bis eine dicke Kochblase aufsteigt.
Zubereitungszeit: Etwa 20 Minuten.

Vanille-Soße

Soße I:
1 Päckchen Dr. Oetker Soßen-Pulver Vanille-Geschmack
30 g (2 gestrichene Eßl.) Zucker
1/2 l kalte Milch

Soße II mit Ei:
1 Päckchen Dr. Oetker Soßen-Pulver Vanille-Geschmack
50 g (2 gut gehäufte Eßl.) Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei
3/4 l kalte Milch

Soße I nach der Gebrauchsanweisung auf dem Beutel zubereiten.

Für Soße II das Soßen-Pulver, den Zucker, den Vanillin-Zucker und das Ei mit 5 Eßl. von der Milch verquirlen. Die übrige Milch erhitzen. In die kochende, von der Kochstelle genommene Milch langsam das verquirlte Soßen-Pulver rühren und einmal kurz aufkochen lassen. Die Soße während des Erkaltens ab und zu durchrühren.

Vanille-Soße ist eine ausgezeichnete Beigabe auch zu frischen Erdbeeren.

Weinschaumsoße
(Chaudeau)

1 Ei
1 Eigelb
1/2 Päckchen Dr. Oetker Soßen-Pulver Vanille-Geschmack
50 g (2 gut gehäufte Eßl.) Zucker
1/8 l Weißwein
1/8 l Wasser
1 Eßl. Zitronensaft

Alle Zutaten in einen kleinen Elektro- oder Gaskochtopf geben und gut verquirlen.
Den Elektrokochtopf auf eine entsprechend große Kochplatte stellen und die Platte auf Stufe 2 schalten. Die Flüssigkeit mit einem Schneebesen durchschlagen, bis reichlich Dampf hochsteigt. Dann die Platte auf Stufe 0 schalten und so lange weiterschlagen, bis die Masse gebunden ist (nicht kochen lassen!).
Die Flüssigkeit im Gaskochtopf auf kleiner Flamme erhitzen und so lange mit einem Schneebesen durchschlagen, bis eine dicke Kochblase aufsteigt.
Zubereitungszeit: Etwa 20 Minuten.

Fruchtsaftsoße

6 g (3 gestrichene Teel.) Dr. Oetker Gustin
2 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
1/8 l Fruchtsaft
1/8 l Wasser
etwas Zitronensaft
evtl. etwas Zucker

Das Gustin mit dem Wasser anrühren. Den mit Wasser gemischten Fruchtsaft erhitzen. In den kochenden, von der Kochstelle genommenen Fruchtsaft das angerührte Gustin rühren und einmal kurz aufkochen lassen. Die Soße während des Erkaltens ab und zu durchrühren und sie, wenn sie vollkommen erkaltet ist, mit Zitronensaft und Zucker abschmecken.

Sahne-Schokoladensoße

1 Päckchen Dr. Oetker Soßen-Pulver für Schokoladensoße
15 g (1 gut gehäufter Eßl.) Kakao
40 g (2 schwach gehäufte Eßl.) Zucker
1/4 l kalte Milch
1/8 l Sahne

Das Soßen-Pulver, den Kakao und den Zucker mit 3 Eßl. von der Milch anrühren. Die übrige Milch erhitzen. In die kochende, von der Kochstelle genommene Milch langsam das angerührte Soßen-Pulver rühren und einmal kurz aufkochen lassen. Die Soße während des Erkaltens ab und zu durchrühren. Unter die erkaltete Schokoladensoße die steifgeschlagene Sahne ziehen.

Karamelsoße

1 Päckchen Dr. Oetker Soßen-Pulver Vanille-Geschmack
2 Eßl. kalte Milch oder Wasser zum Anrühren
50 g (2 gut gehäufte Eßl.) Zucker
1/2 l Milch
noch etwas Zucker zum Abschmecken

Das Soßen-Pulver mit der Flüssigkeit anrühren. Den Zucker unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis er hellbraun ist, dann mit der Milch ablöschen und unter Rühren erhitzen. In die kochende, von der Kochstelle genommene Milch langsam das angerührte Soßen-Pulver rühren und einmal kurz aufkochen lassen. Die Soße während des Erkaltens ab und zu durchrühren und nach dem Erkalten mit Zucker abschmecken.

Zitronensoße

10 g (1 schwach gehäufter Eßl.) Dr. Oetker Gustin
30 g (2 gestrichene Eßl.) Zucker
etwas Salz
2 Eßl. kalte Milch oder Wasser zum Anrühren
1/2 l Milch
1 Eigelb
2 Eßl. kaltes Wasser zum Verquirlen
etwa 4 Tropfen Dr. Oetker Backöl Zitrone

Das Gustin, den Zucker und das Salz mit der Flüssigkeit anrühren. Die Milch erhitzen. In die kochende, von der Kochstelle genommene Milch das angerührte Gustin rühren und einmal kurz aufkochen lassen. Die Soße mit dem verquirlten Eigelb abziehen und mit dem Backöl abschmecken. Die Soße während des Erkaltens ab und zu durchrühren.

Weinsoße

10 g (1 schwach gehäufter Eßl.) Dr. Oetker Gustin
30 g (2 gestrichene Eßl.) Zucker
2 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
1/8 l Wasser
1 Stück Zimt
2-3 Tropfen Dr. Oetker Backöl Zitrone
1/8 l Rotwein

Das Gustin und den Zucker mit dem Wasser anrühren.
Das 1/8 l Wasser mit den Gewürzen erhitzen. In das kochende, von der Kochstelle genommene Wasser das angerührte Gustin rühren, einmal kurz aufkochen lassen (Zimt herausnehmen) und den Wein hinzufügen. Die Soße während des Erkaltens ab und zu durchrühren.

Erdbeersoße

500 g Erdbeeren
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
etwa 25 g (1 gut gehäufter Eßl.) Zucker

Die Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen und entstielen. Die Früchte im elektrischen Mixer, mit einem elektrischen Quirl oder mit dem Schneebesen (mit einer Gabel die Erdbeeren dann vorher zerdrücken) so lange schlagen, bis eine dickflüssige Soße mit teilweise noch vorhandenen Fruchtstückchen entstanden ist. Die Soße mit dem Vanillin-Zucker verrühren und mit Zucker abschmecken.

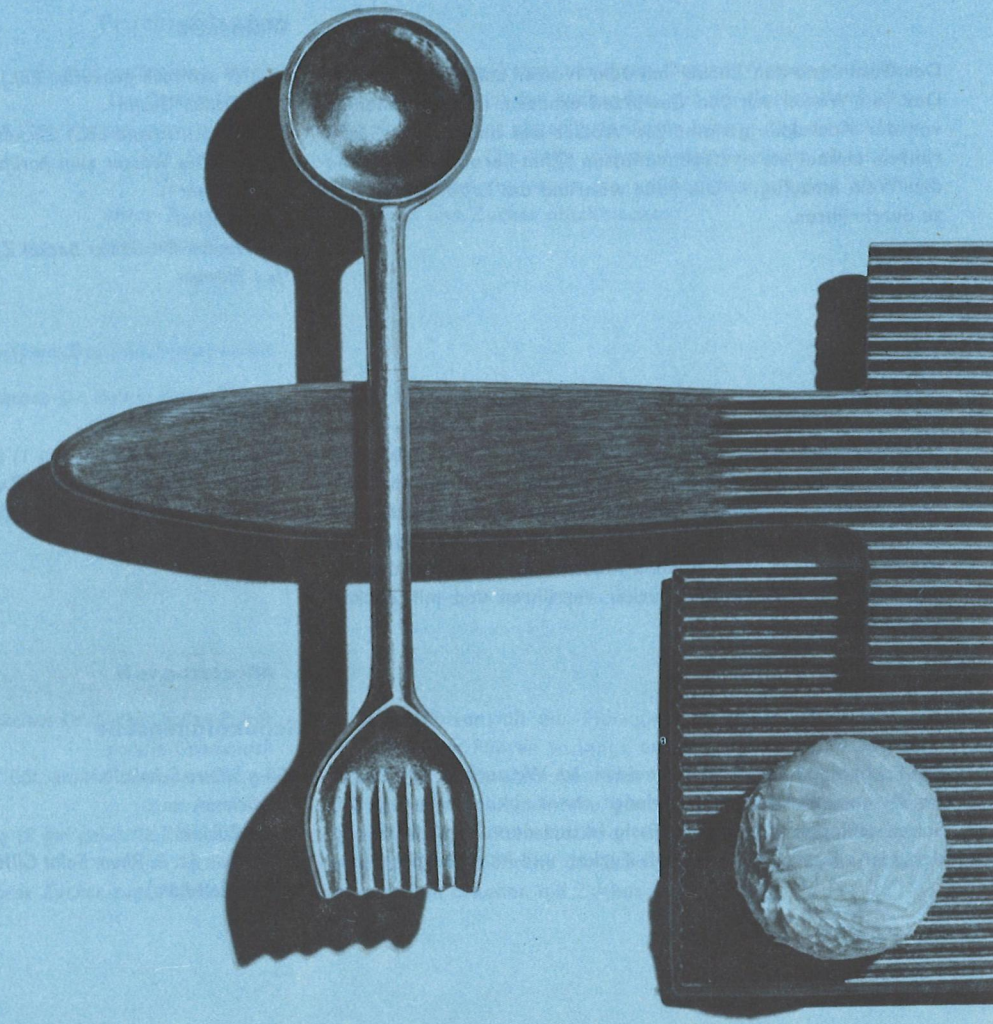
Schokoladensoße

100 g bittere Schokolade
1/4 l Sahne
etwas Zucker
etwas Rum (z. B. Rhum Saint Gilles oder Pott-Rum)

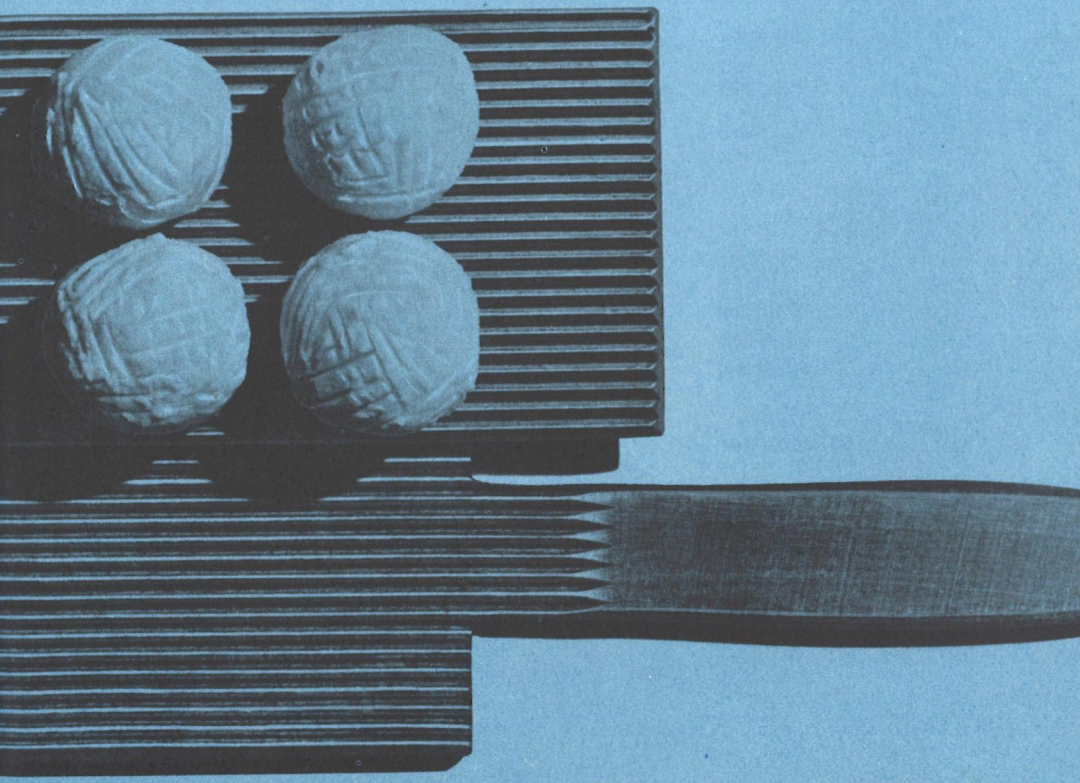
Die Schokolade in Stücke schneiden, im Wasserbad erwärmen bis sie geschmolzen ist und wieder etwas abkühlen lassen. Die Sahne schlagen, bis sie dickflüssig ist und dann die Schokolade darunter rühren. Die Soße mit Zucker und Rum abschmecken.

Butter — wie köstlich kann sie sein auf einer Scheibe kräftigem Landbrot, auf Toast oder Knäckebrot. Bei einer anspruchsvollen bunten Platte genügt sie dem verwöhnten Gaumen aber nicht immer. Hier wünschen wir uns auch bei der Butter eine möglichst große Abwechslung, so daß Brotbelag, z. B. Wurstscheiben, Schinken, Eier oder Tomaten- und rohe Gurkenscheiben, auf diese Weise zur kleinen Delikatesse werden kann.

Bei dieser Gelegenheit noch ein Wort zum Servieren von Butter ganz allgemein. Hübscher und festlicher als ein glattes Stück Butter wirken auf jeden Fall dünne Butterblättchen, -röllchen oder Butterkugeln. Mit einem in jedem Fachgeschäft erhältlichen Butterformer läßt sich Butter leicht in der gewünschten Art auf den Tisch bringen.



BUTTER-
MISCHUNGEN



Buttermischungen (Abb. S. 40) lassen sich auf einfache und schnelle Weise zubereiten.

1. Die Butter in eine Rührschüssel geben und in einem warmen Raum so lange stehenlassen, bis sie sich mit einem Schneebesen schaumig rühren läßt.
2. Die geschmackgebenden Zutaten hinzufügen und gut verrühren.
3. **Zum Bestreichen von Broten** kann die Buttermischung sofort verwendet werden.
4. **Für Butterscheiben** die Butter aus der Rührschüssel nehmen und zu einer Rolle im Durchmesser von gut 3 cm formen (Hände in kaltes Wasser tauchen).
   Ein Stück Aluminiumfolie oder Pergamentpapier mit kaltem Wasser bestreichen, die Butterrolle darin einwickeln und auf einem Brettchen in den Kühlschrank stellen.
   Die hart gewordene Butterrolle mit einem in heißes Wasser getauchten Messer in bleistiftdicke Scheiben schneiden.

Garnierte oder geformte Butter (Abb. S. 60) sieht besonders appetitlich aus. Radieschen, Paprikastreifen, Petersilie, Tomatenecken oder Käsegebäck sind beliebte Beilagen, da sie durch die Farbenfreudigkeit Abwechselung bringen.

Schnittlauchbutter

125 g Butter
etwas Salz
3 Eßl. feingeschnittener Schnittlauch

Zubereitung siehe oben.

Schnittlauchbutter schmeckt besonders gut zu Broten mit Käse und Quark.

Senfbutter

125 g Butter
etwas Salz
2 Eßl. Senf

Zubereitung siehe oben.

Senfbutter schmeckt besonders gut zu Broten mit Käse.

Tomatenbutter

125 g Butter
etwas Salz
3 Eßl. Tomatenmark
etwas in kleine Würfel geschnittene Tomate
(dazu von einem Stück Tomate die Haut abziehen und das Mark entfernen)

Zubereitung siehe oben.

Tomatenbutter schmeckt besonders gut zu Broten mit kaltem Bratenfleisch.

Italienischer Salat Rezept Seite 46

Zitronenbutter

125 g Butter
von 1–2 Zitronen die in ganz kleine Würfel geschnittene gelbe Schale

Zubereitung siehe S. 28.

Zitronenbutter schmeckt besonders gut zu Broten mit Gervais, Langnese-Honig und Konfitüren.

Dillbutter

125 g Butter
etwas Salz
2 Eßl. feingehackter Dill

Zubereitung siehe S. 28.

Dillbutter schmeckt besonders gut zu Broten mit Hering oder anderem Fischbelag.

Kräuterbutter

125 g Butter
etwas Salz
1 Eßl. in kleine Würfel geschnittene Zwiebel
1 Teel. gehackte Petersilie
evtl. einige sehr kleingeschnittene Würfel Knoblauch
1 Teel. Zitronensaft

Zubereitung siehe S. 28.

Kräuterbutter wird häufig zu Grillgerichten gereicht, schmeckt aber auch besonders gut zu Broten mit Fleischwurst oder kaltem Bratenfleisch.

Meerrettichbutter

125 g Butter
etwas Salz
3 Eßl. geriebener Meerrettich

Zubereitung siehe S. 28.

Meerrettichbutter schmeckt besonders gut zu Broten mit kaltem Rindfleischbraten.

Paprikabutter

125 g Butter
etwas Salz
3 Eßl. in kleine Würfel geschnittene rote und grüne Paprikastreifen

Zubereitung siehe S. 28.

Paprikabutter schmeckt besonders gut zu Broten mit gekochtem Schinken.

Sardellenbutter

125 g Butter
3 Eßl. in kleine Würfel geschnittene Sardellenfilets oder
1 Teel. Sardellenpaste
1 Teel. Zitronensaft

Zubereitung siehe S. 28.

Sardellenbutter schmeckt besonders gut zu Broten mit Käse.

Cocktails Rezepte ab Seite 36

„Die Augen essen mit." Dieses Wort bewahrheitet sich vor allem auch bei den pikanten Kleinigkeiten, die wir auf der Speisekarte unter „Vorspeisen" finden. Besonders wohlschmeckend und leicht sollen sie sein und in winzigen Mengen verlockend angerichtet. So erfüllen sie ihre Aufgabe, die allein darin besteht, den Appetit anzuregen, keinesfalls aber zu sättigen.

Daß ein Hummercocktail kein Bargetränk ist, wissen Sie natürlich. Die Amerikaner haben die Gerichte, die wir als Vorspeisen servieren, noch durch „Cocktails" ergänzt: dazu werden kleine Mengen besonders wohlschmeckender Zutaten mit einer schmackhaften Soße gebunden und kalt in breiten Gläsern angerichtet.

Übrigens können Sie viele Gerichte dieses Buches als Vorspeisen servieren, wenn Sie sich an die Grundregel „in kleinen Mengen hübsch angerichtet" halten. Vorgerichte müssen sich in ihrer Zusammensetzung aber grundsätzlich vom Hauptgang unterscheiden — also kein Krabben- oder Hummervorgericht, wenn es anschließend Fisch gibt, keinen Geflügelsalat, wenn auch das Hauptgericht aus Geflügel besteht.

VORSPEISEN UND COCKTAILS

Russische Eier

Geschälte, hartgekochte Eier (pro Person 1 Ei) der Länge nach in Hälften teilen oder die Kuppe abschneiden. Das Eigelb vorsichtig herausnehmen, durch ein Sieb streichen, mit Salatöl, Zitronensaft, Senf und Salz zu einer geschmeidigen Masse verrühren und recht hoch in die Eierhälften oder ganzen Eier füllen (spritzen). Die Eier auf Salatblättern anrichten, mit Sardellen oder Gurkenstreifen verzieren und Mayonnaise dazu reichen.

Veränderung: Unter die Eigelbfüllung gedünstete, feingeschnittene Pilze, Tomatenmark, feingewiegte grüne Kräuter, feingehackte Sardellen oder feingehackten rohen Schinken rühren und vorsichtig mit Salz abschmecken.

Räucherlachs „Altona"

(Abb. S. 19)

1/8–1/4 l süße Sahne
2–3 Eßl. geriebener Meerrettich
etwas Salz
etwas Zucker
4 dünne Scheiben echter Lachs
etwas Zitronensaft

Die Sahne steif schlagen und mit Meerrettich, Salz und Zucker abschmecken. Den Lachs mit Zitronensaft beträufeln, auf der Meerrettichsahne anrichten und mit Kapern und Zwiebelringen garnieren.

Als Beigabe Toast reichen.

Marinierte Langustinos

(Abb. S. 19)

200–250 g Langustinos (aus der Dose)

Für die Soße:
1 Eßl. Zitronensaft
1 Eßl. Olivenöl
etwas Salz
etwas Zucker
etwas weißer Pfeffer

Für die Soße Zitronensaft, Öl, Salz, Zucker und Pfeffer mit einer Gabel so lange schlagen, bis sie dickflüssig geworden ist. Die Langustinos in die Soße geben, in Gläsern anrichten und mit Petersilie garnieren.

Gemischte Oliven

(Abb. S. 19)

Grüne und schwarze Oliven (die schwarzen sind die reifen Früchte) gemischt in ein Schälchen legen und mit Petersilie garnieren.

Beim Einkauf bitte darauf achten, daß es verschiedene Sorten Oliven gibt, besonders wohlschmeckend sind die mit rotem Paprika, mit Mandeln oder mit Sardellen gefüllten Oliven.

Krabbensalat
(Abb. S. 19)

200 g Krabbenfleisch (frisch oder aus der Dose)

Für die Soße:
1 Eßl. Kräuteressig
1 Eßl. Olivenöl
1 Teel. Senf
etwas Salz
etwas Zucker
1 Teel. gehackte Petersilie
1 gehacktes, hartgekochtes Ei

Für die Soße Essig, Öl, Senf, Salz und Zucker mit einer Gabel so lange schlagen, bis sie dickflüssig geworden ist. Dann die Petersilie und die Eistückchen hinzugeben, das Krabbenfleisch mit der Soße mischen und den Salat, auf einem Salatblatt angerichtet, mit Petersilie garnieren.

Portugiesische Ölsardinen „Mignon" (Abb. S. 19)

8 Ölsardinen
etwas Salz
etwas Zitronensaft

Die Ölsardinen leicht salzen, mit Zitronensaft beträufeln und, auf einem Salatblatt angerichtet, mit Kapern, Tomatenstückchen, Zwiebelringen und Petersilie garnieren.

Orangenscheiben auf einfache Art (Abb. S. 19)

4 Orangen
etwas Zucker
etwas Schwarzwälder Himbeergeist

Die Orangen schälen, in Scheiben schneiden (wenn nötig entkernen), auf Salatblättern anrichten, mit Zucker bestreuen und mit Himbeergeist beträufeln.

Eischeiben in Soße
(Abb. S. 19)

4 geschälte, hartgekochte Eier

Für die Soße:
2 Eßl. Weinessig
etwas Salz
1 Teel. gehackte Petersilie
1 Teel. in kleine Würfel geschnittene Tomate
(dazu von einem Stückchen Tomate die Haut abziehen und das Mark entfernen)

Die Eier in Scheiben schneiden und auf einem Salatblatt anrichten. Den Essig mit Salz, Petersilie und Tomatenwürfeln verrühren, über die Eischeiben verteilen und sie mit Petersilie verzieren.

Spargel in pikanter Soße

(Abb. S. 19)

250–300 g garer Spargel (am besten Kopfenden)

Für die Soße:
1 Eßl. Kräuteressig
1 Eßl. Olivenöl
etwas Salz
etwas Zucker
Saft einer Apfelsine

Für die Soße Essig, Öl, Salz und Zucker mit einer Gabel so lange schlagen, bis sie dickflüssig geworden ist, und den Apfelsinensaft hinzufügen. Den Spargel vorsichtig in die Soße legen und, auf einem Salatblatt angerichtet, mit Paprikastreifen und Petersilie garnieren.

Cocktails

1. Cocktails in breiten Gläsern (Sekt- oder Likörschalen) anrichten.
2. In jedes Glas ein paar gewaschene grüne Salatblätter legen. Wird der Cocktail sofort serviert, den Salat vorher mit Salatsoße 1 (S. 44) anmachen. Werden die Gläser aber nur vorbereitet und der Cocktail erst später angerichtet, wird der Salat zunächst nur gewaschen, da er sonst zusammenfällt.
3. Die kleingeschnittenen Zutaten mischen, mit Salz, Zucker und Zitronensaft würzen und in kleinen Portionen (die folgenden Rezepte reichen für 8—10 Personen) auf die Salatblätter geben. Darüber die Soße verteilen.
4. Zum Garnieren etwas von den Cocktailzutaten verwenden, damit sofort sichtbar wird, um welchen Cocktail es sich handelt. Eine Tomatenecke, eine rote Kirsche oder einige Tupfen Tomatenketchup sind immer besonders farbschön. Zum Anrichten nach Belieben einige Spritzer Portwein oder Weinbrand kurz vor dem Servieren darüber geben.
5. Den Cocktail kühl, aber nicht zu kalt servieren, weil sonst viel von dem feinen Aroma verlorengeht.
6. Jedes gefüllte Cocktailglas auf einen Dessertteller stellen und eine kleine Gabel und einen Teelöffel dazulegen.
7. Als Beigabe ein kleines Stückchen Weißbrot (Rezept S. 78) oder eine Scheibe Toast reichen.

Cocktailsoßen

1. 1 Rezept Einfache oder Blitz-Mayonnaise (S. 14) mit
   1 Eßl. geriebenem Meerrettich verrühren.
2. 1 Rezept Einfache oder Blitz-Mayonnaise (S. 14) mit
   3–4 Eßl. Tomatenketchup verrühren.
3. 1 Rezept Einfache oder Blitz-Mayonnaise (S. 14) mit
   2 Eßl. scharfem Senf und
   2 Eßl. kleingeschnittenem, gedünstetem Pfirsich verrühren.
4. 1 Rezept Einfache oder Blitz-Mayonnaise (S. 14) mit
   1/2 Karree Gervais (mit der Gabel zerdrückt),
   etwas Selleriesalz und
   3 Eßl. saurer Sahne verrühren.
5. 1 Rezept Einfache oder Blitz-Mayonnaise (S. 14) mit
   1 gehackten, hartgekochten Ei und
   1 Eßl. gehackter Petersilie verrühren.

Geflügelcocktail

200 g gekochtes Hühnerfleisch,
kalt in feine Streifen geschnitten
100 g gare Spargelstückchen
(2-3 cm lang)

Die Zutaten mit Cocktailsoße 3 oder 4 (siehe oben) anrichten.

Käsecocktail

200 g Schweizer Käse,
in feine Streifen geschnitten
4 abgezogene Tomaten,
das Mark entfernt,
in feine Streifen geschnitten

Die Zutaten mit Cocktailsoße 2 oder 5 (siehe oben) anrichten.

Obstcocktail

500 g nach Belieben gemischtes Obst,
klein geschnitten

Die Zutaten mit Cocktailsoße 2 oder 3 (siehe oben) anrichten.

Hummercocktail

(Abb. S. 9)

200 g Hummer (aus der Dose), fein gewürfelt
100 g gare Spargelstückchen (2-3 cm lang)

Die Zutaten mit Cocktailsoße 4 (S. 37) anrichten.

Langustencocktail

(Abb. S. 30)

200 g Langusten (aus der Dose), fein gewürfelt
100 g gare Spargelstückchen (2-3 cm lang)

Die Zutaten mit Cocktailsoße 4 (S. 37) anrichten.

Krabbencocktail

200 g Krabbenfleisch (frisch oder aus der Dose)
100 g gare Spargelstückchen (2-3 cm lang)

Die Zutaten mit Cocktailsoße 4 oder 5 (S. 37) anrichten.

Spargelcocktail

(Abb. S. 30)

200 g gare Spargelstückchen (2-3 cm lang)
100 g gekochter Schinken, klein gewürfelt
3 Scheiben Ananas, in kleine Stücke geschnitten

Die Zutaten mit Cocktailsoße 2 oder 4 (S. 37) anrichten und den Cocktail mit Eischeiben und roten Paprikastreifen garnieren. Nach Belieben Äpfel oder Pfirsiche an Stelle von Ananas nehmen.

Melonencocktail

(Abb. S. 30)

500 g Melonenfleisch, in kleinen Kugeln ausgestochen

Das Melonenfleisch mit wenig Zucker, Zitronensaft und Weinbrand würzen, mit in Streifen geschnittenem rohem Schinken bestreuen und die Zutaten mit Cocktailsoße 1, 2 oder 3 (S. 37) anrichten.

Champignoncocktail

200 g Champignons (aus der Dose), in dünne Scheiben geschnitten
100 g gares Geflügelfleisch, fein geschnitten

Die Zutaten mit Cocktailsoße 3 oder 4 (S. 37) anrichten.

Geflügelsalat Rezept Seite 47

Zungencocktail

Die Zutaten mit Cocktailsoße 2 oder 3 (S. 37) anrichten.

200 g gekochte gepökelte Zunge, kalt in feine Streifen geschnitten
50 g Champignons (aus der Dose), in dünne Scheiben geschnitten

Austerncocktail

(für 6 Portionen)

Die Austern mit Cocktailsoße 4 (S. 37) anrichten und etwas Tomatenketchup darüber spritzen.

24 Austern (aus der Dose)

Muschelcocktail

(für 6 Portionen)

Die Muscheln mit Cocktailsoße 1 (S. 37) anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen.

36 gekochte Muscheln (S. 65), aus der Schale gelöst

Tomatencocktail

Die Zutaten mit Cocktailsoße 5 (S. 37) anrichten.

500 g abgezogene Tomaten, das Mark entfernt, in feine Streifen geschnitten
nach Belieben 1 Teel. in kleine Würfel geschnittene Zwiebel

Gurkencocktail

Die Zutaten mit Cocktailsoße 4 oder 5 (S. 37) anrichten.

500 g Salatgurke, in dünne Scheiben geschnitten
100 g gekochter Schinken, in Streifen geschnitten

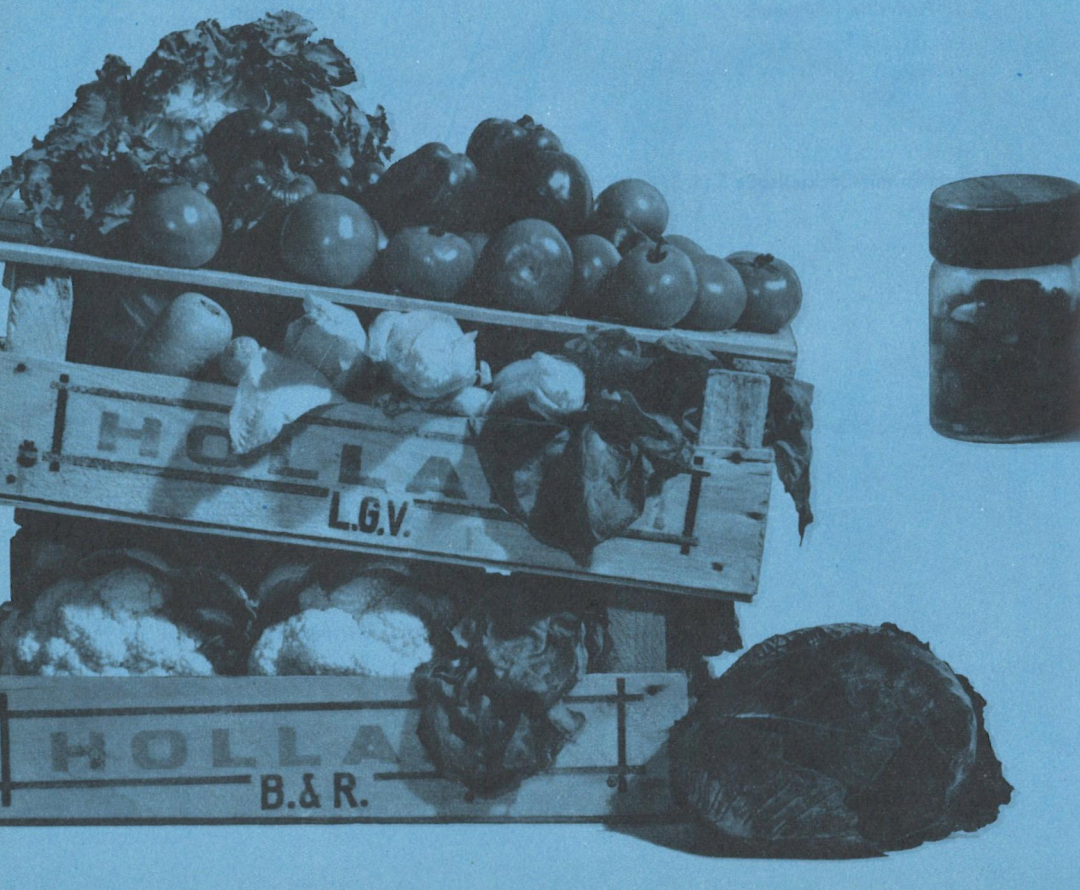
Pfifferlingcocktail

Die Pilze mit Cocktailsoße 2, 4 oder 5 (S. 37) anrichten.

500 g Pfifferlinge (aus der Dose), klein geschnitten

„Zwei Dinge können Frauen aus dem Nichts zaubern: einen Hut und einen Salat", sagt der Franzose. Sie können es leicht beweisen. Komponieren Sie aus den Resten Ihrer Mahlzeiten eigene Salatgedichte. Der Erfolg wird Ihnen sicher sein, denn gerade die gemischten, aus verschiedenen Zutaten zusammengesetzten Salate sorgen für Abwechslung und Vielseitigkeit im Küchenzettel und eignen sich auch vorzüglich dazu, auf Brotscheiben hübsch angerichtet zu werden.

Daneben sind grüne Blattsalate in jeder Form besonders wichtig, weil sie uns die vor allem in der kalten Jahreszeit so notwendigen Vitamine liefern. Das gleiche gilt für Rohkostsalate, die sich aus fast allen Gemüsearten herstellen lassen, und die allein durch ihre oft leuchtenden Farben eine Salatplatte auch zu einer echten Augenfreude machen.



SALATE

Salatsoße (1)

4 Eßl. Salatöl
1 Eßl. Kräuteressig
etwas Salz
etwas Zucker
feingehackte Kräuter
(z. B. Petersilie, Estragon, Kerbel, Dill, Schnittlauch, Pimpinelle)
nach Belieben eine kleine in Würfel geschnittene Zwiebel

Die flüssigen Zutaten in einer Schüssel zunächst mit einer Gabel schlagen oder verquirlen, bis eine dickflüssige Soße entstanden ist, dann erst die geschmackgebenden Zutaten hinzufügen.

Salatsoße mit Sahne (2)

Unter die obige Salatsoße zum Schluß 3 Eßl. süße Sahne rühren.

Würzige Salatsoße (3)

Die Salatsoße (2) mit ½ Teel. Senf und 1 Teel. Tomatenketchup verrühren.

Salatsahne (4)

4 Eßl. süße Sahne
Saft einer halben Zitrone
3 Eßl. Öl
etwas Salz
etwas Zucker
½ Teel. Senf
1 Teel. Tomatenketchup

Die flüssigen Zutaten in einer Schüssel zunächst mit einer Gabel schlagen oder verquirlen, bis eine dickflüssige Soße entstanden ist, dann erst die geschmackgebenden Zutaten hinzufügen.

Salatsoße mit gehacktem Ei (5)

Ein geschältes, hartgekochtes Ei feinhacken und unter eine der Salatsoßen (1–4) rühren.

Salatsoße mit Käse (6)

Die Salatsoße (2) mit 2 Eßl. feingehacktem Edelpilzkäse verrühren.

Salatsoße mit Gervais (7)

2 Karrees Gervais
1/8 l süße Sahne

Den Käse durch ein Sieb streichen, mit der Sahne verrühren und mit Salz, Tomatenketchup und etwas Senf abschmecken.

Für den Knoblauchliebhaber

Die Schüssel, in der der Salat zubereitet werden soll, vorher mit einer geschälten, halbierten Knoblauchzehe ausreiben. Dies genügt, um dem Salat einen pikanten Geschmack zu geben.

GEMISCHTE SALATE

Kartoffelsalat

750 g Salatkartoffeln
1/4 l Salzwasser
1 in Würfel geschnittene kleine Zwiebel
etwas Pfeffer
1 Rezept Salatsoße 1 (S. 44)

Die Kartoffeln in der Schale kochen, noch heiß abpellen, lauwarm in feine Scheiben schneiden und mit dem kochendheißen Salzwasser übergießen. Die Kartoffelscheiben nach kurzer Zeit mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und mit den Zwiebelwürfeln, dem Pfeffer und der Salatsoße mischen. Den Salat vor dem Auftragen 1–2 Stunden stehenlassen. Ihn mit Petersilie, Salatblättern oder Gurkenscheiben garnieren.

Nach Belieben den Kartoffelsalat noch zusätzlich mit einem Rezept Echte Mayonnaise (S. 14) binden.

Wurstsalat

200 g Fleisch-, Blut- oder Jagdwurst
2–3 Essiggurken
1 in Würfel geschnittene kleine Zwiebel
etwas Essig
etwas Salatöl
etwas Salz
etwas Senf
etwas feingeschnittener Schnittlauch

Die Wurst enthäuten und in dünne Scheibchen oder kleine Würfel schneiden. Die Gurken ebenfalls klein schneiden und zusammen mit den Zwiebelwürfeln zu der Wurst geben. Die Zutaten mit Essig, Öl, Salz und Senf mischen, mit dem Schnittlauch bestreuen und zugedeckt etwa 30 Minuten durchziehen lassen.

Käsesalat

300 g Emmentaler Käse
1 Apfel
50–75 g abgezogene Mandeln
1 Rezept Mandel-Mayonnaise (S. 16)
oder
1 Rezept Einfache Mayonnaise (S. 14)
8–10 Tomaten

Den Käse, den geschälten, vom Kerngehäuse befreiten Apfel und die Mandeln in Streifen schneiden und mit einer der angegebenen Mayonnaisen binden. Die Tomaten waschen und mit einem Tuch abtrocknen. Mit einem scharfen Messer von jeder Tomate einen Deckel abschneiden, das Innere aushöhlen (die Deckel und das Innere zu Tomatensuppe verwerten) und den Käsesalat in die Tomaten füllen. Den restlichen Salat auf einer Platte zusammen mit den gefüllten Tomaten anrichten.

Wildsalat

500 g kalter Reh- oder Hasenbraten
5 Äpfel
3 saure Gurken
1 Rezept Echte Mayonnaise (S. 14)

Das Fleisch, die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten Äpfel und die Gurken in kleine Würfel oder Streifen schneiden und mit der Mayonnaise binden.

Den Salat nach Belieben in Orangenkörbchen füllen oder auf Salatblättern anrichten.

Brüsseler Salat

1 Chicorée
2 Äpfel
100 g grüne Weintrauben
50 g Walnußkerne
1 Rezept Salatsoße 1, 2 oder 3 (S. 44)

Die Chicorée von den schlechten Blättern befreien, halbieren und den festen, kleinen Keil herausschneiden, weil er bitter schmeckt. Die Chicorée in Streifen schneiden. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Scheiben schneiden. Die gewaschenen Weintrauben halbieren und entkernen und die Walnußkerne hacken. Die Zutaten mit einer der angegebenen Soßen mischen.

Der Salat schmeckt besonders gut zu kaltem Wildbraten.

Selleriesalat

500 g Sellerieschеiben (gekocht oder aus der Dose)
1 Rezept Salatsoße mit Sahne (S. 44)
1 in Würfel geschnittene kleine Zwiebel
etwas gehackte Petersilie

Den Sellerie in Streifen oder Würfel schneiden und mit der Salatsoße mischen. Den Salat mit den Zwiebelwürfeln und der Petersilie bestreuen.

Italienischer Salat

(Abb. S. 29)

125 g kalte Bratenreste oder gekochter Schinken
125 g Äpfel
125 g Essiggurken
125 g kalte gekochte Kartoffeln
100 g kalte gekochte Möhren und Sellerie
2 gewässerte Sardellen
1 Teel. Kapern
1 in Würfel geschnittene Zwiebel
1 Teel. gehackte Kräuter
1 Rezept Blitz-Mayonnaise (S. 14) oder 1 Rezept Apfel-Mayonnaise (S. 15)

Die Bratenreste oder den Schinken, die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten Äpfel, die Gurken, die Kartoffeln, die Möhren und den Sellerie in feine Streifen schneiden. Die Sardellen hacken und mit den Kapern, den Zwiebelwürfeln und den Kräutern dazugeben. Die Zutaten mit einer der angegebenen Mayonnaisen binden. Den Salat mit Eischeiben, Gurken, Tomaten oder Radieschen garnieren.

Gemüsesalat

200 g kalte gekochte Kartoffeln
verschiedene Gemüse (gedünstet oder aus der Dose), z. B. 50 g Pfifferlinge, 50 g kleine Möhren, 100 g Spargelstückchen, 150 g Erbsen
etwas Salz
etwas Zucker
etwas Zitronensaft
1 Rezept Blitz-Mayonnaise (S. 14) oder 1 Rezept Joghurt-Mayonnaise (S. 16)

Die Kartoffeln, die Pfifferlinge und die Möhren in Scheiben (nach Belieben in Würfel) schneiden, zusammen mit den Spargelstückchen und den Erbsen mit Salz und Zucker würzen und mit Zitronensaft beträufeln.
Die Zutaten mit einer der angegebenen Mayonnaisen binden und, auf Salatblättern angerichtet, mit Eischeiben, Tomatenecken und gehackter Petersilie garnieren.

Gemüsesalat schmeckt besonders gut zu hartgekochten Eiern, gekochtem Schinken oder kaltem Roastbeef.

Geflügelsalat

(Abb. S. 39)

250 g kaltes gekochtes Hühnerfleisch
200–250 g Champignons (gedünstet oder aus der Dose)
etwas Salz
etwas Zitronensaft
1 Rezept Echte Mayonnaise (S. 14)

Das Fleisch in feine Streifen schneiden. Die Champignons gut abtropfen lassen, in dünne Scheiben schneiden und mit Salz und Zitronensaft würzen. Die geschnittenen Zutaten mit der Mayonnaise binden, auf Salatblättern anrichten und mit Eischeiben und Tomatenecken garnieren.
Nach Belieben Ananasstreifen oder Spargelspitzen an Stelle von Champignons verwenden und den Salat dann auch damit (auch mit roten Kirschen) garnieren.

Familiensalat

(Abb. S. 50)

750 g kalte gekochte Kartoffeln
3–5 Eßl. heißes Wasser
1 Eßl. Essig oder Zitronensaft
1 in Würfel geschnittene kleine Zwiebel
etwas Pfeffer
etwas Salz
200 g Salami
1 Rezept Echte Mayonnaise (S. 14)

Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Wasser, Essig (Zitronensaft), Zwiebelwürfel, Pfeffer und Salz gut miteinander verrühren, über die Kartoffelscheiben gießen und durchziehen lassen. Die Salami in feine Streifen schneiden, zu dem Kartoffelsalat geben und mit der Mayonnaise binden.

Fleischwurstsalat

200 g Fleischwurst
2 mittelgroße Äpfel
2 Essiggurken
1 Rezept Kräuter-Mayonnaise (S. 16)

Die enthäutete Fleischwurst, die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten Äpfel und die Gurken in feine Streifen schneiden und mit der Mayonnaise binden.

Spargelsalat

3 Scheiben Ananas
oder 1 kleine Dose Mandarinen
5 geschälte, hartgekochte Eier
375 g gare Spargelstückchen (3 cm lang)
1 Rezept Blitz-Mayonnaise (S. 14)

Die Ananas oder die Mandarinen in kleine Stücke und die Eier in Scheiben schneiden. Ananas (Mandarinen) und Spargel mit der Mayonnaise binden, auf einer Salatplatte anrichten und die Eischeiben geschichtet um den Salat legen.

Zigeunersalat

(für 8 Portionen)

200 g kaltes gebratenes Rindfleisch
100 g Cervelatwurst
125 g roher Schinken
200 g Essiggemüse
1 kleine Dose (etwa 200 g) zarte Brechbohnen
200 g eingelegte Rote Beete
3 geschälte, hartgekochte Eier
1 mittelgroßer Apfel
4 Essiggurken
30–50 g Sardellen (gewässert)
1 Rezept Echte Mayonnaise (S. 14)
etwas Salz
etwa 1 Teel. Pfeffer
etwa 1 Messerspitze Paprika

Das Fleisch, die Wurst, den Schinken, das Essiggemüse, die Bohnen, die Rote Beete, die Eier, den geschälten, vom Kerngehäuse befreiten Apfel und die Essiggurken in feine Streifen schneiden. Die Sardellen sehr fein hacken. Die Zutaten mit der Mayonnaise binden, den Salat mit Salz, Pfeffer und Paprika scharf abschmecken und gut durchziehen lassen.

Diplomatensalat

3 Scheiben Ananas
200 g Selleriescheiben (gekocht oder aus der Dose)
100 g gehackte Walnußkerne
1 Rezept Echte Mayonnaise (S. 14)
oder 1 Rezept Blitz-Mayonnaise (S. 14)

Die Ananas und den Sellerie in kleine Würfel schneiden und mit den Walnußkernen mischen. Die Zutaten mit einer der angegebenen Mayonnaisen binden.

Paprika-Würstchensalat

200–250 g in Essig eingelegte Tomaten-Paprikaschoten
1 Apfel
350 g (etwa 4 Stück) fingerdicke Würstchen
1 Rezept Meerrettich-Mayonnaise (S. 16)

Die Paprikaschoten und den geschälten, vom Kerngehäuse befreiten Apfel in feine Streifen schneiden. Die Würstchen in dünne Scheiben schneiden. Die Zutaten mit der Mayonnaise binden. Nach Belieben Pampelmusen (je nach Größe 2–3 Stück) waschen, halbieren und aushöhlen, den Salat hineinfüllen und mit Petersilie verzieren.

Eisbecher Rezept Seite 120

Fischsalat mit Tomaten-Mayonnaise

500 g kalter gekochter Fisch
3 geschälte, hartgekochte Eier
1 Apfel
1 Essiggurke
2 Teel. Kapern
etwas gehackte Petersilie
1 Rezept Tomaten-Mayonnaise (S. 16)

Den Fisch zerkleinern. Die Eier, den geschälten, vom Kerngehäuse befreiten Apfel und die Gurke in kleine Würfel schneiden und mit dem Fisch, den Kapern und der Petersilie mischen. Die Zutaten mit der Mayonnaise binden und, wenn erforderlich, mit Salz und Tomatenketchup abschmecken.

Pikanter Fischsalat

500 g kalter gekochter Fisch
1 kleine rohe Sellerieknolle
4 Äpfel
3 Essiggurken
2 Scheiben Ananas
25 g gemahlene Haselnußkerne
1 Rezept Nuß-Mayonnaise (S. 16)
oder 1 Rezept Meerrettich-Mayonnaise (S. 16)

Den Fisch zerkleinern. Die Sellerieknolle unter fließendem Wasser gründlich bürsten, schälen und raspeln oder reiben. Die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten Äpfel, die Gurken und die Ananas in kleine Würfel schneiden, mit den Haselnußkernen mischen, zu den übrigen Zutaten geben und alles zusammen mit einer der angegebenen Mayonnaisen binden.

Nußsalat

250 g Haselnußkerne
2 säuerliche Äpfel
50 g Zitronat
1 Rezept Echte Mayonnaise (S. 14)

Die Nußkerne hacken, die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten Äpfel raspeln und das Zitronat in dünne Scheibchen schneiden. Die Zutaten mit der Mayonnaise binden.

Heringssalat

2 Salzheringe (gewässert)
250 g kaltes gebratenes Kalbfleisch
2 Essiggurken
1–2 Äpfel
125 g kalte gekochte Rote Beete
2 kalte gekochte Kartoffeln
50 g gehackte Hasel- oder Walnußkerne
1 Eßl. Preiselbeerkompott
1 Teel. gehackte Kräuter
1 Rezept Blitz-Mayonnaise (S. 14)

Die enthäuteten, entgräteten Heringe, das Kalbfleisch, die Gurken, die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten Äpfel, die Rote Beete und die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Die Nußkerne, das Kompott und die Kräuter dazugeben. Die Zutaten mit der Mayonnaise binden und den Salat mit Eischeiben, Gurken, Kapern und Rote Beete garnieren.

Familiensalat Rezept Seite 47

Teufelssalat

500 g kaltes gekochtes Rindfleisch
3 geschälte, hartgekochte Eier
3 Tomaten
1–2 Eßl. feingeschnittener Schnittlauch
2 in Würfel geschnittene kleine Zwiebeln
1 Rezept Salatsoße 4 (S. 44)

Das Fleisch in feine Streifen schneiden. Die Eier und die enthäuteten Tomaten in dünne Scheiben schneiden und mit dem Schnittlauch und den Zwiebeln zu dem Fleisch geben. Die Zutaten mit der Salatsoße mischen und gut durchziehen lassen.

Teufelssalat mit Bratkartoffeln serviert, ist ein pikantes Herrenessen.

Tutti-Salat

3 Tomaten
1 Apfelsine
3 geschälte, hartgekochte Eier
100 g gekochter Schinken
etwas Salz
etwas Zitronensaft
1 Rezept Blitz-Mayonnaise (S. 14)
etwas gehackte Petersilie

Die abgezogenen Tomaten, die geschälte Apfelsine und die Eier in dünne Scheiben schneiden und zu dem in Streifen geschnittenen Schinken geben. Die Zutaten mit Salz und Zitronensaft würzen und mit der Mayonnaise binden. Den Salat in eine mit Salatblättern ausgelegte Schüssel geben, mit der Petersilie bestreuen und mit Eischeiben und Tomatenecken garnieren.

Tomaten-Zwiebelsalat

250 g Zwiebeln
375–500 g Tomaten
etwas Salz
2–3 geschälte, hartgekochte Eier
etwas gehackte Petersilie
1 Rezept Echte Mayonnaise (S. 14)

Die Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden und glasig kochen (1/2 l Wasser, 1 Eßl. Essig, 1 Teel. Salz). Die Zwiebeln abkühlen lassen und lagenweise abwechselnd mit den in Scheiben geschnittenen Tomaten und Eiern (leicht mit Salz bestreuen!) und der Petersilie in eine Glasschale schichten. Zum Schluß die Mayonnaise darüber verteilen und den Salat bis zum Verzehr möglichst kalt stellen.

Fleischsalat

250 g kaltes gebratenes Schweinefleisch
250 g gekochte Salzkartoffeln
3 geschälte, hartgekochte Eier
3 Essiggurken
1 Rezept Tomaten-Mayonnaise (S. 16)
etwas gehackte Petersilie

Das Fleisch, die Kartoffeln, die Eier und die Gurken in kleine Würfel oder feine Streifen schneiden. Die Zutaten mit der Mayonnaise binden und den Salat mit der Petersilie bestreuen.

Käse-Apfelsinensalat

250 g Gouda-Käse
100 g kaltes Bratenfleisch
3 Apfelsinen
1 Rezept Apfel-Mayonnaise (S. 15)
oder 1 Rezept Blitz-Mayonnaise (S. 14)

Den Käse, das Fleisch und die geschälten Apfelsinen in feine Streifen schneiden. Die Zutaten mit einer der angegebenen Mayonnaisen binden.

Pilzsalat

300-400 g Champignons (aus der Dose)
etwas gehackte Petersilie
etwas Salz
etwas Zitronensaft
1 Rezept Echte Mayonnaise (S. 14)
oder 1 Rezept Blitz-Mayonnaise (S. 14)

Die Champignons in feine Scheiben schneiden, mit der Petersilie bestreuen und mit Salz und Zitronensaft würzen. Die Pilze mit einer der angegebenen Mayonnaisen binden.

Pilzsalat schmeckt gut zu Tomaten, hartgekochten Eiern, kaltem Bratenfleisch und Toast.

Krabben-Eiersalat

250 g Krabbenfleisch (frisch oder aus der Dose)
4 geschälte, hartgekochte Eier
1 Rezept Blitz-Mayonnaise (S. 14)

Die Krabben und die in Scheiben geschnittenen Eier (nach Belieben etwas salzen) mit der Mayonnaise binden. Den Salat auf Salatblättern anrichten und mit geschnittenen Tomaten garnieren.

Muschelsalat

1 Rezept Remouladensoße (S. 17)
36 gekochte Muscheln (S. 65), aus der Schale gelöst

Unter die Remouladensoße die Muscheln heben, den Salat auf Salatblättern anrichten und mit Tomatenecken garnieren.

Thunfischsalat

Den Thunfisch aus einer Dose in Stücke pflücken. Das Thunfisch-Öl mit einer geriebenen kleinen Zwiebel, etwas Tomatenmark, Saft und abgeriebener gelber Schale einer Zitrone gut verrühren, nach Belieben Kapern hinzufügen und mit 2 Gabeln unter den Fisch mischen.

Den Salat mit gefüllten Oliven und Eischeiben garnieren und zu frischem Weißbrot reichen.

Waldorfsalat

500 g Äpfel
200 g roher Sellerie
100 g frische Walnußkerne
1 Rezept Echte Mayonnaise (S. 14) oder 1 Rezept Blitz-Mayonnaise (S. 14)

Die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten Äpfel und den geschälten Sellerie in feine Streifen schneiden. Die Häutchen von den Nußkernen abziehen und diese dann grob mahlen oder sehr fein hacken. Die Zutaten mit einer der angegebenen Mayonnaisen binden und gut durchziehen lassen.

Schinkensalat

125 g gekochter Schinken
65 g roher Schinken
375 g kalter gekochter Sellerie
2 mittelgroße Äpfel
2–3 Essiggurken
1 Rezept Kräuter-Mayonnaise (S. 16)

Den Schinken, den Sellerie, die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten Äpfel und die Gurken in kleine Würfel schneiden. Die Zutaten mit der Mayonnaise binden und gut durchziehen lassen.

Schinkensalat schmeckt besonders gut zu Pumpernickel (Westfälisches Spezialbrot).

Makkaronisalat

125 g Makkaroni
1 l Wasser
etwas Salz
100 g Fleischwurst
2 Gewürzgurken
2 geschälte, hartgekochte Eier
1 Rezept Echte Mayonnaise (S. 14)

Die Makkaroni in 3 cm lange Stücke brechen und in das kochende Salzwasser geben. Anfangs die Makkaroni ab und zu umrühren, weil sie sich sonst leicht ansetzen. Die garen Nudeln auf ein Sieb schütten und mit kaltem Wasser übergießen.
Die Fleischwurst, die Gurken und die Eier in längliche Streifen schneiden. Die Zutaten mit der Mayonnaise binden und den Salat, wenn erforderlich, noch mit Salz, Zucker, Zitronensaft (Essig) abschmecken.

Zungensalat

125 g Zunge (als Aufschnitt)
125 g Schweinebraten (als Aufschnitt)
100 g Gouda-Käse
3 kalte gekochte Kartoffeln
2 Äpfel
1 Rezept Blitz-Mayonnaise (S. 14)
oder ½ Rezept Meerrettich-Mayonnaise (S. 16)

Die Zunge, den Schweinebraten, den Käse, die Kartoffeln und die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten Äpfel in feine Streifen schneiden und mit einer der angegebenen Mayonnaisen binden.

Apfelsinensalat

5 Apfelsinen
(davon 2 Blutapfelsinen)
1 in feine Würfel geschnittene kleine Zwiebel
3 Eßl. feingeschnittene rote und grüne Paprikaschoten
etwas Salz
Saft einer Zitrone
etwas Salatöl
nach Belieben 10 schwarze Oliven

Die Apfelsinen schälen (die weiße Haut sorgfältig entfernen), in sehr dünne Scheiben schneiden und die Kerne entfernen. Die Zwiebelwürfel und die geschnittenen Paprikaschoten hinzufügen und die Zutaten mit Salz, Zitronensaft und Öl mischen. Die Oliven geben dem Ganzen eine besondere Note, sind aber nicht unbedingt notwendig. Den Salat zugedeckt kalt stellen, gut durchziehen lassen und am besten in einer Glasschale, die in gehacktem Eis steht, servieren.

Japanischer Salat

150 g erkalteter, körnig gekochter Reis
250 g kaltes gebratenes Rindfleisch
2 Apfelsinen

Für die Mayonnaise:
1 Eigelb
1 Teel. Senf
etwas Salz
1 Teel. Zucker
1 Eßl. Essig
1/8 l Salatöl
10 g (1 schwach gehäufter Eßl.) Dr. Oetker Gustin
Saft einer Apfelsine mit Wasser auf 1/8 l aufgefüllt
etwas Salz, Zucker, Zitronensaft und Curry zum Abschmecken

Den Reis in eine Schüssel geben. Das Fleisch und die geschälten Apfelsinen in kleine Würfel schneiden und zu dem Reis geben.

Für die Mayonnaise Eigelb, Senf, Salz, Zucker und Essig in einer Rührschüssel so lange mit einem Schneebesen schlagen, bis eine dickliche Masse entstanden ist. Darunter eßlöffelweise das Öl schlagen. Das Gustin mit dem 1/8 l Apfelsinenwasser anrühren, unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und den heißen Brei unter die Mayonnaise schlagen. Reis, Fleisch- und Apfelsinenstückchen mit der Mayonnaise binden und den Salat mit Salz, Zucker, Zitronensaft und Curry abschmecken.

Apfelsalat

5 weiche süßsäuerliche Äpfel
etwas Salz
etwas Zitronensaft
1 Rezept Echte Mayonnaise (S. 14) oder 1 Rezept Blitz-Mayonnaise (S. 14) oder 1 Rezept Meerrettich-Mayonnaise (S. 16)

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in kleine Würfel oder Stifte schneiden, mit Salz und Zitronensaft würzen und mit einer der angegebenen Mayonnaisen binden.

Apfelsalat schmeckt besonders gut zu Wildbraten, gekochtem Schinken oder Zunge.

Selleriestreifen mit Mayonnaise

400 g Sellerie
etwas Zucker
etwas Salz
etwas Zitronensaft
1 Rezept Blitz-Mayonnaise (S 14).

Die Sellerieknolle unter fließendem Wasser gründlich bürsten, dann schälen, raspeln oder reiben, mit Zucker und Salz bestreuen, mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit der Blitz-Mayonnaise binden.

Ananassalat

8 Scheiben Ananas
2 mittelgroße säuerliche Äpfel
1 Rezept Nuß-Mayonnaise (S. 16)

Die Ananas und die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten Äpfel in kleine Stücke schneiden, nach Belieben mit geriebenen Hasel- oder Walnußkernen bestreuen und mit der angegebenen Mayonnaise binden.

Thunfisch-Reissalat

150 g erkalteter körnig gekochter Reis
1 Dose Thunfisch
1 Rezept Echte Mayonnaise (S. 14) oder
1 Rezept Kräuter-Mayonnaise (S. 16)
etwa 1 Teel. Currypulver
1-2 Apfelsinen

Den Reis mit dem etwas zerpflückten Thunfisch mischen, mit einer der angegebenen Mayonnaisen binden und gut durchziehen lassen. Den Salat mit Currypulver würzen, wenn erforderlich noch mit Salz, Zucker und Essig (Zitronensaft) abschmecken und kurz vor dem Servieren die geschälten, in kleine Stücke geschnittenen Apfelsinen darunter heben.

Bunter Salat

200 g Fleischwurst
oder gekochter Schinken
2-3 Äpfel
2-3 Essiggurken
1 Rezept Kräuter-Mayonnaise (S. 16)

Die Wurst oder den Schinken, die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten Äpfel und die Essiggurken in feine Streifen schneiden. Die Zutaten mit der Mayonnaise binden und gut durchziehen lassen.

ROHKOST-SOSSEN

Honigsoße

2 Eßl. Langnese-Honig
1/2 Eßl. Zitronensaft
1 Eigelb

Den Honig mit Zitronensaft und Eigelb gut verquirlen.

Apfelsinensoße

1/8 l Apfelsinensaft
1 Eßl. Langnese-Honig
1 Eigelb

Den Apfelsinensaft mit Honig und Eigelb gut verquirlen.

Johannisbeersoße

1–2 Eßl. Johannisbeergelee
1 Eßl. Senf
1/8 l saure Sahne

Das Gelee mit dem Senf gut verrühren und dann die Sahne hinzufügen.

Brombeersoße

1–2 Eßl. Brombeermarmelade
1/2 Karree Gervais
1/8 l saure Sahne

Die Marmelade mit dem Käse gut verrühren und dann die Sahne hinzufügen.

Erdbeersoße

*100 g vorbereitete Erdbeeren**
1 gut gehäufter Eßl. Zucker
etwa 1/8 l süße Sahne

* An Stelle von frischen Erdbeeren tiefgefrorene verwenden.

Die Erdbeeren gut zerdrücken und mit dem Zucker und der Sahne verrühren.

ROHKOST-SALATE

Bunter Selleriesalat

200 g Sellerie
100 g geraspelte Möhren oder Äpfel
100 g Weintrauben
2 Bananen oder 2 Scheiben Ananas
1 Rezept Honigsoße (S. 56)
oder 1 Rezept Apfelsinensoße (S. 56)

Die Sellerieknolle unter fließendem Wasser gründlich bürsten, dann schälen, raspeln oder reiben und mit den Möhren (Äpfeln) mischen. Die gewaschenen Weintrauben halbieren, die Bananen schälen und in Scheiben (Ananas in Streifen) schneiden, zu dem Gemüse geben und alles zusammen mit einer der angegebenen Soßen mischen.

Chicorée mit Mandarinen

4 Chicorée
300 g Mandarinenspalten
(frisch oder aus der Dose)
1 Rezept Honigsoße (S. 56)

Die Chicorée von den schlechten Blättern befreien, halbieren und den festen kleinen Keil herausschneiden, weil er bitter schmeckt. Die Chicorée in Streifen schneiden, die Mandarinenspalten dazugeben und mit der Honigsoße mischen.

Melonensalat

300 g geschälte Melone
100 g Weintrauben
1 Rezept Brombeersoße (s. oben)

Die Melone in kleine Würfel schneiden, die gewaschenen, halbierten, von den Kernen befreiten Weintrauben hinzufügen und mit der Brombeersoße mischen.

Zwiebelsalat mit Äpfeln

300 g Zwiebeln
4 Äpfel
1 Rezept Apfelsinensoße (S. 56)
einige gehackte Haselnußkerne

Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Äpfel waschen, mit Schale und Kerngehäuse raspeln oder hobeln, zu den Zwiebeln geben und mit der Apfelsinensoße mischen. Den Salat mit den Haselnußkernen bestreuen.

Kohlrabisalat mit Möhren

200 g Kohlrabi
200 g Möhren
1 Rezept Johannisbeersoße (S. 56)

Die Kohlrabi und Möhren waschen, schälen oder schrappen (schaben), dann raspeln oder hobeln und zusammen mit der Johannisbeersoße mischen.

Sauerkrautsalate

200 g rohes Sauerkraut

Das Sauerkraut ausdrücken (nicht waschen!), klein schneiden und locker zupfen.

1. Zu dem Sauerkraut 2 Eßl. in Würfel geschnittene Zwiebeln, 1 geraspelten Apfel und 1/8 l süße Sahne geben und miteinander vermengen oder
2. das Sauerkraut mit 1 Rezept Apfelsinensoße (S. 56) mischen oder
3. zu dem Sauerkraut 100 g geraspeltes oder in Streifen geschnittenes Obst oder Gemüse (Äpfel, Apfelsinen, halbierte Weintrauben, Möhren, Sellerie, rote Paprikaschoten) geben und mit 1 Rezept Honigsoße (S. 56) oder 1 Rezept Apfelsinensoße (S. 56) mischen.

Weißkohlsalat

200 g Weißkohl
100 g grüne Weintrauben
1 Rezept Apfelsinensoße (S. 56)

Den gewaschenen Kohl sehr fein schneiden oder hobeln, die gewaschenen, halbierten, von den Kernen befreiten Weintrauben dazugeben und mit der Apfelsinensoße mischen.

Rotkohlsalat

200 g Rotkohl
50 g Walnußkerne
1 Rezept Apfelsinensoße (S. 56)

Den gewaschenen Kohl sehr fein schneiden oder hobeln, die gehackten Walnußkerne dazugeben und mit der Apfelsinensoße mischen.

Rettichsalat

2-3 Rettiche
etwas Zucker
Salatsoße 1 oder 2 (Seite 44)

Die Rettiche schälen, hobeln oder grob raspeln und mit einer der angegebenen Soßen mischen. Den Salat vor dem Auftragen 1 Stunde stehenlassen.

Ungarischer Paprikasalat

250 g Paprikaschoten
1 Rezept Salatsoße 1 (S. 44)
1 in Würfel geschnittene kleine Zwiebel

Die gewaschenen Paprikaschoten von Stiel und Kernen befreien und die weißen Scheidewände entfernen. Den Paprika in feine Streifen schneiden und mit der Soße und den Zwiebelwürfeln mischen.

Tomatensalat

250 g feste Tomaten
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 in Würfel geschnittene kleine Zwiebel
1/2 Rezept Salatsoße 1 (S. 44)

Die Tomaten waschen, abtrocknen, mit dem Tomatenmesser in Scheiben schneiden, leicht salzen, pfeffern und mit den Zwiebelwürfeln schichtweise in eine Schüssel füllen. Zum Schluß die kräftig abgeschmeckte Soße über die Tomaten gießen.

Möhren-Apfelsalat

500 g Möhren
250 g Äpfel
3 Eßl. Salatöl
1–2 Eßl. Zitronensaft
etwas Salz
etwas Zucker

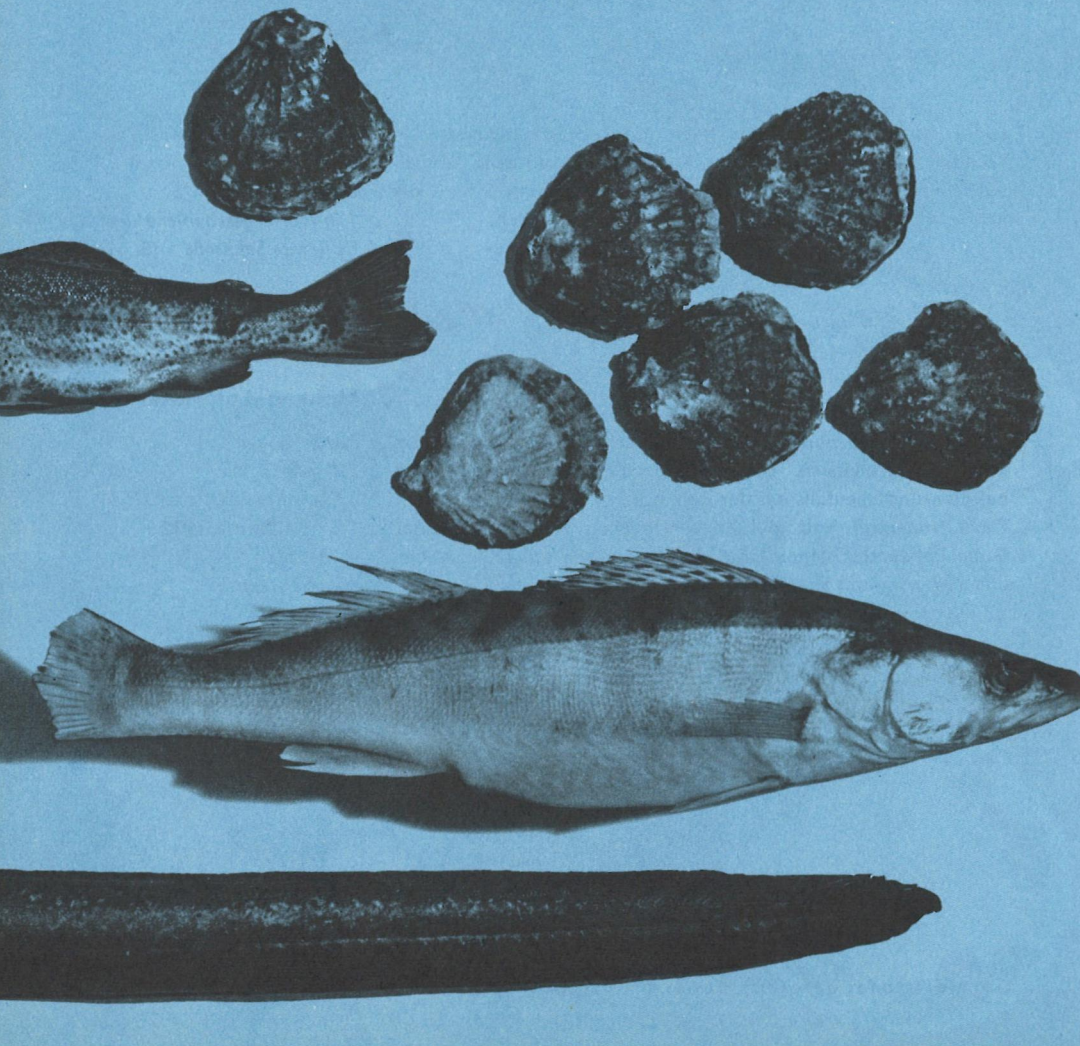
Die Möhren schrappen (schaben), waschen und auf der Rohkostreibe zerkleinern. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls auf der Rohkostreibe zerkleinern.
Öl, Zitronensaft, Salz und Zucker in einer Schüssel mit einer Gabel gut durchschlagen. Dann die Möhren und Äpfel hinzugeben und evtl. noch mit Salz und Zucker abschmecken.

Als Veränderung den Salat nur mit Zitronensaft und Zucker abschmecken.

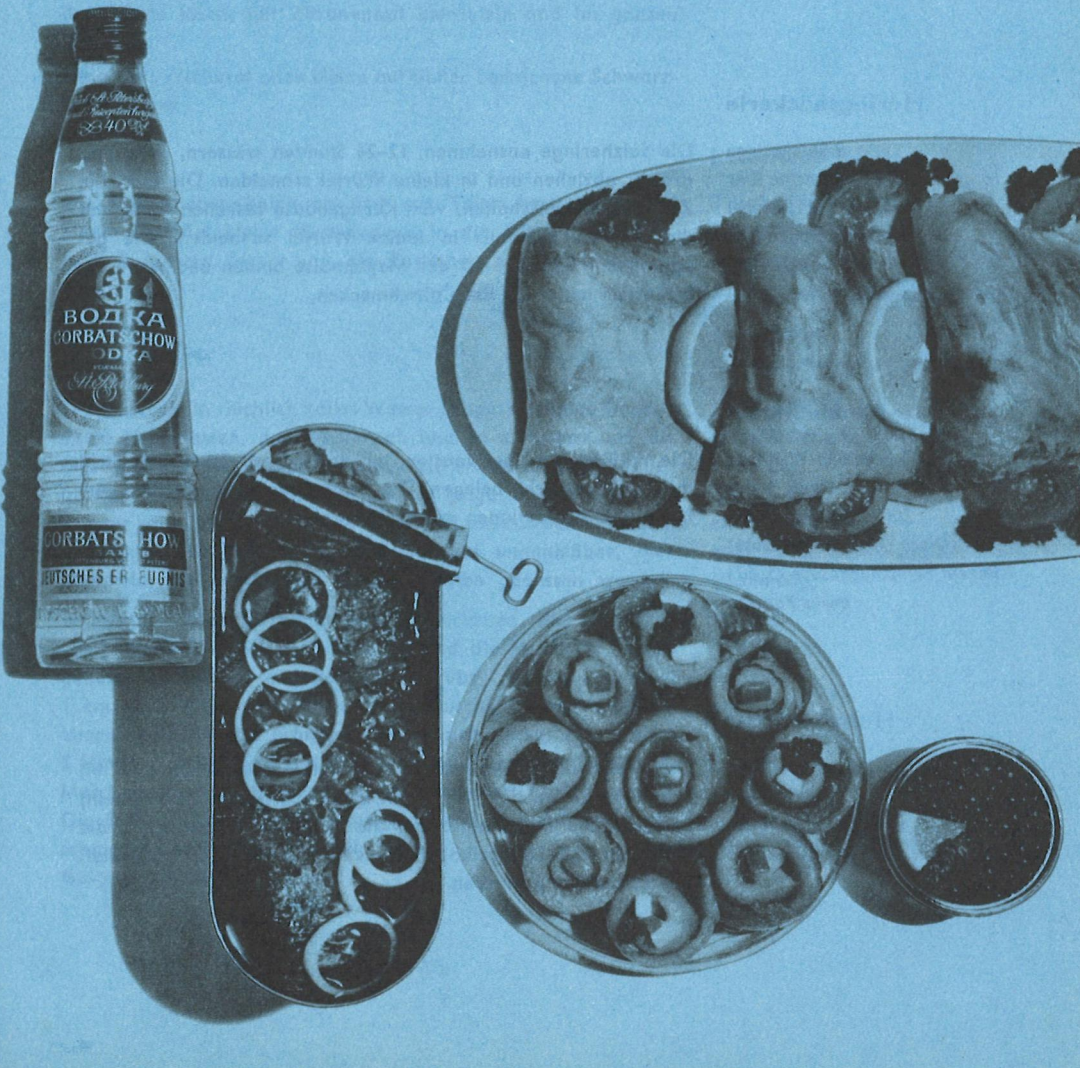
Garnierte oder geformte Butter (Seite 28)

„Und freitags Fisch . . . .“ ist traditioneller Brauch in ungezählten Familien. Uns allen ist längst bekannt, daß Fisch durch seinen hohen Eiweißgehalt für die menschliche Ernährung besonders wertvoll ist. Gerade deswegen aber sollten wir unsere Vorliebe für Fisch nicht auf einen oder zwei Wochentage beschränken. Immer, wenn es gilt den Appetit auf reizvolle Weise anzuregen, erinnern wir uns gern der Meeres- und Flußbewohner.

Darüber hinaus bietet uns die Konservenindustrie Fischdelikatessen in so hübschen Dosen, daß man diese sogar — sauber geöffnet und nett garniert — auf den gedeckten Tisch bringen kann, wie das Foto auf Seite 101 zeigt.



MEERES-GRÜSSE



Steuermannsheringe

4–6 Salzheringe
etwas Essig
1 Teel. Senf
etwas Zucker
1/2 l süße Sahne
3 Äpfel
2 Essiggurken
3 Zwiebeln
1 Lorbeerblatt
2 Nelken

Die Salzheringe ausnehmen, 8 Stunden wässern und danach mehrere Male gründlich waschen, damit sich die Schuppen lösen. Die Kiemen und Kiemendeckel entfernen, die Köpfe ganz abschneiden und die innere schwarze Haut abziehen. Die Heringe nun noch einmal waschen, danach an der Rückenseite der Länge nach aufschneiden, entgräten, enthäuten und in einen kleinen Steintopf schichten.
Die Heringsmilch durch ein Haarsieb rühren und mit Essig, Senf Zucker und Sahne verrühren. Die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten Äpfel, die Gurken und die Zwiebeln in feine Streifen schneiden, mit den Gewürzen unter die Soße rühren und sie über die Heringe gießen, so daß diese bedeckt sind. Die Heringe können nach 3 Tagen gegessen werden.

Heringshäckerle

3 Salzheringe
6 geschälte, hartgekochte Eier
1 Zwiebel
2 mittelgroße Äpfel
1–2 Essiggurken
1 Rezept Blitz-Mayonnaise (S. 14)

Die Salzheringe ausnehmen, 12–24 Stunden wässern, dann entgräten, abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Eier, die Zwiebel, die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten Äpfel und die Gurken ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die geschnittenen Zutaten mit der Mayonnaise binden und wenn erforderlich mit etwas Essig abschmecken.

Krabbentoast

4 Scheiben Weißbrot
etwas Butter
200 g Krabbenfleisch
(frisch oder aus der Dose)
1 Rezept Remouladensoße (S. 17)
etwas Paprika

Die Weißbrotscheiben toasten, mit Butter bestreichen und dicht mit Krabbenfleisch belegen. Die Remouladensoße darüber verteilen und die Portionen mit Paprika bestreuen.

Hummertoast

4 Scheiben Weißbrot
etwas Butter
einige Salatblätter
1 Rezept Hummer-Mayonnaise (S. 17)

Die Weißbrotscheiben toasten, mit Butter bestreichen und mit Salatblättern (nach Belieben mit etwas Zitronensaft beträufeln) belegen. Die Mayonnaise auf die Salatblätter geben und die Portionen mit Spargelköpfen (aus der Dose oder gedünstet) und Eischeiben garnieren.

Austern

5–6 Austern pro Person
einige Zitronenachtel

Austern müssen beim Einkauf geschlossen sein. Offene Muscheln sind zu entfernen, da sie meist tot und gesundheitsschädlich sind.

Austern kühl lagern und möglichst frisch verzehren. Sie gründlich waschen und dann mit dem sogenannten Austernbrecher öffnen. Die Austern dazu in die linke Hand nehmen (stark gewölbte Schale nach unten!), den Austernbrecher zwischen die Schalen stecken und leicht auf und ab bewegen. Die geöffnete, noch nicht gelöste Auster in leicht gesalzenem Wasser abspülen, damit die beim Öffnen unvermeidlichen Muschelsplitter entfernt werden. Die Austern anschließend auf eine mit kleinen Eisstücken belegte Platte oder in eine flache, mit Eis belegte Porzellanschüssel setzen und mit Zitronenachteln verzieren.
Beim Genuß den Bart der Austern entfernen. Die Austern aus der Schale lösen, mit Zitronensaft beträufeln und im ganzen schlürfen.

Beigabe: Weißbrot oder kleine mit Butter bestrichene Schwarzbrotscheiben.

Lukullusschnitten

3 große Scheiben Landbrot
1 Rezept Tatar (S. 86)
18 Austern (s. oben), aus der Schale gelöst

Die Brotscheiben halbieren und mit Tatar bestreichen. Mit einem Teelöffel kleine Vertiefungen in die Mitte drücken, in jede 3 Austern legen und die Portionen mit Tomatenecken garnieren.

Muscheln

(für 4 Portionen)

Etwa 40 Muscheln
etwas Butter oder Margarine
1 Zwiebel
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas gehackte Petersilie
Weißwein

Die Muscheln in reichlich kaltes Wasser geben, sie einige Stunden darin stehenlassen, das Wasser ab und zu erneuern und die Muscheln hin und wieder bewegen. Sie anschließend gründlich bürsten, Bartbüschel entfernen und so lange abspülen, bis das Wasser vollkommen klar bleibt. Muscheln, die sich beim Wässern und anschließendem Bürsten öffnen, sind ungenießbar. Nur Muscheln, die geschlossen bleiben, dürfen gegessen werden.

In einem großen Kochtopf das Fett zerlassen, die in Würfel geschnittene Zwiebel darin dünsten und die Muscheln hineingeben. Salz, Pfeffer und Petersilie darüber streuen und etwa 1 cm hoch Wein dazu gießen. Die Muscheln unter häufigem Umrühren so lange erhitzen, bis sie sich öffnen (nach etwa 5 Minuten). Nach Belieben die Bärte und schwarzen Stellen der Muscheln schnell entfernen und sie dann sofort zu Tisch geben. Die Brühe, die sich im Topf angesammelt hat, evtl. noch abschmecken und zu den Muscheln reichen.
Beigabe: Weißbrotscheiben.

Krebse

(für 4 Portionen)

Etwa 24 Krebse
5 l Wasser
etwas Salz
etwas Pfeffer
1/2 Teel. Kümmel

Beim Einkauf der Krebse ist darauf zu achten, daß die Tiere noch leben. Der gute Tafelkrebs muß beim Kochen gleichmäßig rot werden, minderwertige Sorten färben sich ungleichmäßig, meist nur undeutlich an der Oberfläche. Der Schwanz des frischen Krebses rollt sich beim Kochen nach innen ein, ein gestreckter Schwanz deutet auf ein gestorbenes Tier hin. Lebende Krebse müssen an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt werden.

Die Krebse gründlich in kaltem Wasser bürsten. Inzwischen die angegebene Wassermenge mit den Gewürzen bei starker Hitze zum Kochen bringen. Damit die Krebse möglichst schnell getötet werden, sie mit dem Kopf zuerst einen nach dem anderen in das stark kochende Wasser werfen, es bei starker Hitze wieder zum Kochen bringen und die Krebse bei schwacher Hitze noch etwa 5 Minuten ziehen lassen. Sie dann entweder in einer Terrine mit etwas Kochbrühe, an die man etwas Butter und gehackte Petersilie gegeben hat, oder auf einer runden Platte bergförmig anrichten.

Kochzeit: Etwa 5 Minuten.

Beigabe: Geröstete Weißbrotscheiben, Butter oder Mayonnaise.

Kaviar

1 Eßl. Kaviar pro Person
einige Zitronenachtel oder -scheiben

Kaviar ist der gesalzene Rogen (Fischeier) von Störarten, vor allem von Sterlet und Hausen. Die Oberfläche des Kaviars muß trocken sein. Geruch und Geschmack müssen mild, fischartig (austernartig) sein. Seine Farbe ist grau. Er wird im genußfertigen Zustand gekauft. Da er leicht verdirbt, ihn kühl aufbewahren, am besten auf Eis legen.

Den Kaviar in einem Schälchen oder in der Kaviardose auf Eis stellen und ihn mit Zitronenachteln oder -scheiben verzieren.

Beigabe: Geröstete Weißbrotscheiben, Butter.

Eingelegte Heringe

4–6 Salzheringe
2–3 Zwiebeln
2 kleine Lorbeerblätter
6–8 Pfefferkörner
3/8 l Essig
1/4 l Wasser

Die Salzheringe ausnehmen, 12–24 Stunden wässern und danach mehrere Male gründlich waschen, damit sich die Schuppen lösen. Die Kiemen und Kiemendeckel entfernen (evtl. die Köpfe ganz abschneiden) und die innere schwarze Haut abziehen. Die Heringe nun noch einmal waschen und danach mit den in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und den Gewürzen in einen kleinen Steintopf schichten. Die Heringsmilch durch ein Haarsieb rühren, mit dem Essig (evtl. mit einigen Eßl. saurer Sahne) und zuletzt mit dem gekochten, abgekühlten Wasser vermischen und die Marinade über die Heringe gießen. Diese können nach 2–3 Tagen gegessen werden.

Heringsfilets in Remouladensoße

4–6 eingelegte Heringe (S. 66)
1 Rezept Remouladensoße (S. 17)

Die Heringe gut abtropfen lassen, an der Rückenseite der Länge nach aufschneiden, entgräten (die Köpfe abschneiden!), enthäuten und auf eine Platte legen. Die Filets mit der Remouladensoße bedecken und mit in Würfel geschnittenen Tomaten und gehackter Petersilie garnieren.

Heringe in saurer Sahne

4–6 eingelegte Heringe (S. 66)
1/4 l saure Sahne
1 kleine Zwiebel
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Essig oder Zitronensaft

Die Heringe an der Rückenseite der Länge nach aufschneiden, entgräten (die Köpfe abschneiden!), enthäuten und sie danach in kleine appetitliche Streifen schneiden. Die Sahne, die geriebene Zwiebel, etwas Salz und etwas Pfeffer gut miteinander verquirlen, pikant mit Essig (Zitronensaft) abschmecken, über die Heringsfilets gießen und diese einige Stunden darin ziehen lassen.

Veränderung: Einige feingeschnittene oder geraspelte Äpfel dazugeben.

Fisch in Mayonnaise

250 g kalter gekochter Fisch
1 Teel. in Würfel geschnittene Zwiebel
1 Rezept Nuß-Mayonnaise (S. 16)
etwas Weißwein
etwas Zitronensaft
etwas Salz

Den Fisch zerkleinern, mit den Zwiebelwürfeln mischen und mit der Mayonnaise binden. Das Ganze mit Wein, Zitronensaft und Salz abschmecken, auf Salatblättern anrichten und mit Tomatenscheiben garnieren.

Kopenhagener Eier

1 Rezept Krabben-Mayonnaise (S. 17)
4 geschälte, hartgekochte Eier

Die Mayonnaise auf eine Platte geben, die Eier halbieren und mit der Rundung nach unten hineinsetzen. Salatblätter, Tomatenecken und Kaviar (auf das Eigelb) zum Garnieren verwenden.

Matjesfilets

Matjesfilets 1–2 Stunden wässern, auf gehacktem Eis anrichten und mit etwas Salatöl beträufeln. Mit dicken Zwiebelringen, Tomatenecken und gehackter Petersilie die Filets garnieren. Als Beigabe Weißbrotscheiben oder Toast reichen.

Matjesfilets in Sahne

8–12 Matjesfilets
3 Äpfel
1–2 Zwiebeln
1/8–1/4 l Sahne
etwas Salz
etwas Zitronensaft
etwas gehackte Petersilie

Die Filets auf eine Platte legen. Die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten Äpfel und die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Die Sahne steif schlagen, die geschnittenen Zutaten hinzufügen und mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Die Petersilie zum Schluß unter die Schlagsahne geben und sie dann über die Filets verteilen. Tomatenecken und kleine Essiggurken zum Garnieren verwenden und nach Belieben Graubrot als Beigabe reichen.

Austern in Tomaten

3 kleine Tomaten
etwas Salz
etwas Pfeffer
18 Austern (S. 65), aus der Schale gelöst
1/2 Rezept Meerrettich-Mayonnaise (S. 16)

Die abgezogenen Tomaten halbieren, das Innere aushöhlen (das Innere zu Tomatensuppe verwerten), die Tomatenhälften innen mit Salz und Pfeffer bestreuen und in jede 3 Austern legen. Die Mayonnaise über die Portionen verteilen und sie auf Salatblättern anrichten.

Krabben in Tomaten

6 große Tomaten
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 Rezept Krabben-Mayonnaise (S. 17)
1–2 geschälte, hartgekochte Eier

Die Tomaten waschen und mit einem Tuch abtrocknen. Mit einem scharfen Messer von jeder Tomate einen Deckel abschneiden und das Innere aushöhlen (das Innere und die Deckel zu Tomatensuppe verwerten). Die Tomaten innen mit Salz und Pfeffer bestreuen, mit der Mayonnaise füllen und mit den in Scheiben geschnittenen Eiern belegen. Übriggebliebene Mayonnaise zusammen mit den Tomaten auf einer Platte anrichten.

Räucheraal „Cuxhaven"

250–300 g Aalfleisch (enthäutet und entgrätet)
1/8 l süße Sahne
3–4 Eßl. geriebener Meerrettich
etwas Zitronensaft

Das Aalfleisch in nicht zu kleine Stücke schneiden und auf Salatblättern auf eine Platte legen.
Die Sahne steif schlagen, mit dem Meerrettich verrühren, mit Zitronensaft abschmecken und die Meerrettichsahne über den Aal verteilen. Nach Belieben mit Butter bestrichenen Toast dazu reichen.

Austernhäppchen

1 Scheibe Schweizer Käse (etwa 250 g)
16 Austern (S. 65), aus der Schale gelöst
etwas weißer Pfeffer
einige gefüllte Oliven

Den Käse in 16 etwa 2 cm dicke Würfel schneiden. Auf jeden Käsewürfel eine Auster spießen, diese mit weißem Pfeffer bestreuen und mit Olivenstückchen verzieren. Die Austernhäppchen auf Salatblättern anrichten.

Schwedenplatte Rezept Seite 76

Fisch in Gelee

1/2 l Wasser
1 Teel. Salz
2–3 Gewürzkörner
1 Lorbeerblatt
etwas Suppengrün
1 Zwiebel
500 g Fisch
(Schellfisch, Kabeljau, grüne Heringe)
knapp 1/8 l Essig
evtl. noch etwas Salz
1 Eiweiß
1 Eierschale
3 Eßl. kaltes Wasser
1 Päckchen Dr. Oetker Regina-Gelatine gemahlen, weiß
5 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
1 Gurke
1 Tomate
nach Belieben 1 hartgekochtes Ei

Das Wasser mit Salz, Gewürzen, Suppengrün und Zwiebel bei starker Hitze zum Kochen bringen und 1/4 Stunde bei schwacher Hitze kochen lassen. Dann den gereinigten Fisch hinzugeben, zum Kochen bringen und ihn bei schwacher Hitze in 10–15 Minuten gar ziehen lassen. Den Fisch aus der Brühe nehmen und kalt stellen. Die Brühe durch ein Sieb gießen, 3/8 l davon abmessen (gegebenenfalls mit Wasser ergänzen!) und mit Essig und Salz abschmecken. Sollte die Brühe stark trübe sein, sie folgendermaßen klären: Die erkaltete Brühe entfetten. Das Eiweiß, die zerdrückte Eierschale und das Wasser mit einer Gabel schlagen, zur Brühe geben und unter ständigem Schlagen bis kurz vor dem Kochen erhitzen. Dabei gerinnt das Eiweiß und bindet die in der Brühe enthaltenen trüben Bestandteile. Die Brühe kalt stellen und so lange ruhig stehenlassen, bis sie klar ist. Sie dann abschäumen und durch ein sauberes Tuch gießen. Die Gelatine mit dem Wasser anrühren und 10 Minuten zum Quellen stehenlassen. Dann die Brühe bei starker Hitze wieder zum Kochen bringen, die gequollene Gelatine darunter geben und rühren, bis alles gelöst ist. In eine gut mit zerlassener Margarine ausgestrichene Form so viel von der Brühe gießen, daß der Boden bedeckt ist. Ist die Schicht erstarrt, sie mit Gurkenstückchen, Tomaten- und Eierscheiben verzieren und vorsichtig einige Eßl. Brühe darüber gießen. Ist sie erstarrt, den in Würfel geschnittenen, erkalteten Fisch und den Rest der schon etwas dicklichen Brühe dazugeben und recht kalt stellen. Wenn das Gelee schnittfest geworden ist, es mit einem Messer vorsichtig vom Rand der Form lösen (evtl. die Form einen Augenblick in heißes Wasser halten) und auf eine Platte stürzen.

Finkenwerder Heringsfilets

4-6 eingelegte Heringe (S. 66)
2 geschälte, hartgekochte Eier
etwas Tomatenketchup
etwas geschnittener Schnittlauch

Die Heringe gut abtropfen lassen, an der Rückenseite der Länge nach aufschneiden, entgräten (die Köpfe abschneiden!), enthäuten, in Streifen schneiden und auf eine Platte legen. Die Eier in kleine Würfel hacken, die Filetstreifen damit bestreuen und einige Tupfen Tomatenketchup und Schnittlauch darüber verteilen. Salatblätter oder Petersilie als Garnitur verwenden und als Beigabe Toast mit Butter reichen.

Früchte in Götterspeise Rezept Seite 125

Hummerhappen

6 Scheiben Weißbrot
etwas Butter
1 Rezept Hummer-Mayonnaise (S. 17)
etwa 2 Eßl. Kaviar
gare Spargelköpfe

Die Weißbrotscheiben toasten, mit Butter bestreichen und die Hummer-Mayonnaise darüber verteilen. In die Mitte jeder Portion etwas Kaviar legen und links und rechts davon die Spargelköpfe.

Matjeshering mit Quark

12 Matjesfilets
1/4 l Milch
500 g Quark
etwa 1/8 l Sahne oder Milch
1 Teel. geriebene Zwiebel
etwas Zucker
etwas Salz
etwas Paprika
etwas Pfeffer

Die Filets 1–2 Stunden in 1/4 l Milch legen.
Den Quark durch ein Sieb streichen und mit der Sahne (Milch) geschmeidig rühren. Die geriebene Zwiebel hinzufügen und den Quark mit Zucker, Salz, Paprika und Pfeffer abschmecken.
Den Quark auf eine Platte geben, die Filets darumlegen und das Gericht mit Zwiebelringen, Radieschen, Petersilie und Zitronenecken garnieren. Als Beigabe Graubrot reichen.

Muscheln auf Landbrot

4 kleine Scheiben Landbrot
etwas Butter
48 gekochte Muscheln (S. 65), aus der Schale gelöst
1 Rezept Remouladensoße (S. 17)
etwa 2 Eßl. geriebener Meerrettich

Die Brotscheiben mit Butter bestreichen und halbieren. Jede Hälfte mit 6 Muscheln belegen, mit Remouladensoße bedecken und in die Mitte etwas Meerrettich geben. Die Brote mit Salatblättern und Tomatenecken garnieren.

Matrosentoast

6 Scheiben Weißbrot
etwas Butter
30 gekochte Muscheln (S. 65), aus der Schale gelöst
1 Rezept Tomaten-Mayonnaise (S. 16)

Die Weißbrotscheiben toasten, mit Butter bestreichen, auf jede Scheibe 5 Muscheln legen und darüber die Mayonnaise verteilen. Die Portionen nach Belieben mit Apfel- und Paprikastreifen belegen und auf einer Platte mit Salatblättern und Zitronenecken anrichten.

Austernschlückchen

12 Austern (S. 65), aus der Schale gelöst
4 Eigelb
etwas Salz
etwa 4 Eßl. saure Sahne
etwas gehackte Petersilie

Je 3 Austern in ein Likörglas legen. Eigelb, Salz und Sahne gut miteinander verquirlen, über die Austern verteilen und sie mit Petersilie bestreuen.

Muschelsalat

1 Rezept Einfache Mayonnaise (S. 14)
etwa 40 gekochte Muscheln (S. 65), aus der Schale gelöst

Unter die Mayonnaise die Muscheln heben, den Salat auf Salatblättern anrichten und mit in Würfel geschnittenen Tomaten bestreuen.

Rollmöpse „Hausgemacht"

4-6 Salzheringe
1 Eßl. Senf
2 kleine Gurken
2 Zwiebeln
1 Eßl. Kapern
6-8 Pfefferkörner
2 kleine Lorbeerblätter
1/4 l Essig
1/8 l Wasser

Die Salzheringe ausnehmen (die Köpfe abschneiden!), 12–24 Stunden wässern, entgräten und waschen. Die Hälften mit Senf bestreichen, mit Gurkenstückchen, feingeschnittenen Zwiebeln und Kapern belegen, vorsichtig aufrollen und mit einem Hölzchen zusammenhalten. Die Rollmöpse mit den Pfefferkörnern und Lorbeerblättern in einen kleinen Steintopf legen. Den Essig mit dem gekochten, abgekühlten Wasser vermischen und über die Rollmöpse gießen. Diese können nach 4–6 Tagen gegessen werden.

Matjesfilets in Joghurtsoße

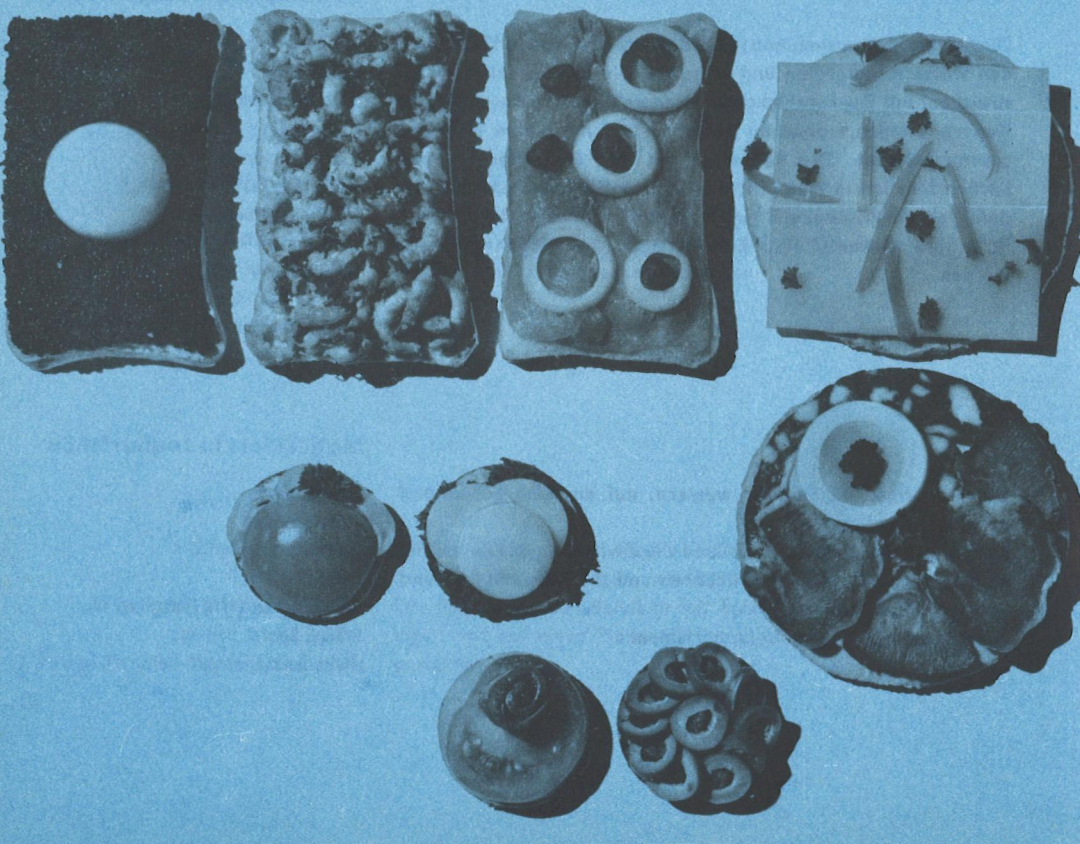
8 Matjesfilets
2 Essiggurken
4 Tomaten
1 Zwiebel
2 Fläschchen (4/10 l) Joghurt
1 Teel. Senf
etwas Salz

Die Matjesfilets 12 Stunden wässern, auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.
Die Essiggurken, die Tomaten und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, unter das Joghurt rühren und die Soße mit Senf und Salz abschmecken.
Die Filets in der Joghurtsoße anrichten.

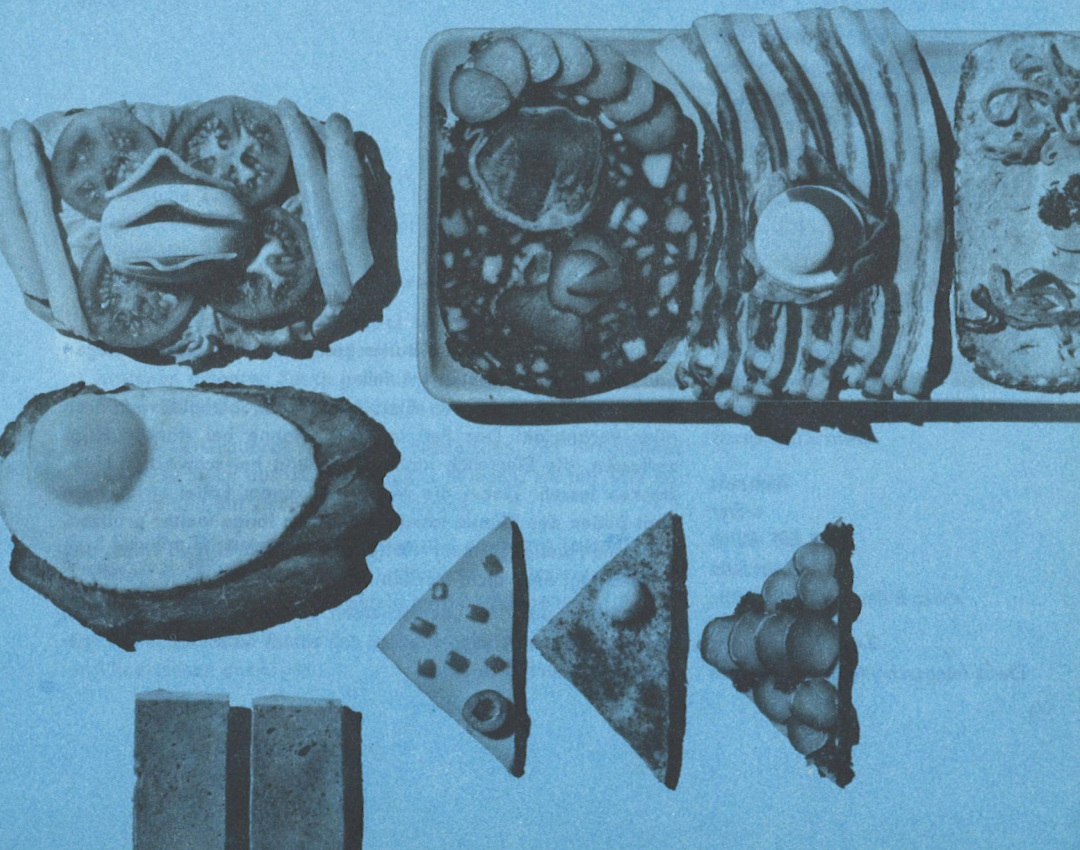
Denkt man an Schweden, denkt man an Schwedenplatte, denkt man an Dänemark — an Smørrebrød, dazu in jedem Fall an Aquavit und Wodka (z. B. Gorbatschow). Solch ein gut gekühlter, klarer Tropfen Alkohol erhöht die Bekömmlichkeit der skandinavischen Genüsse — wobei es durchaus nicht nur bei „Tropfen" zu bleiben braucht.

Die Schwedenplatte kennen und lieben wir schon seit langem — diese Vielzahl delikater „Happen", einer verlockender als der andere, und alle besonders hübsch angerichtet. In der Schwedenplatte dürfte sicherlich auch der Ursprung des kalten Büfetts zu suchen sein, dieser beliebten Tafelform, bei der sich jeder — mit Teller und Besteck bewaffnet — nach eigenen Wünschen selbst bedient.

Smørrebrød dagegen ist bei uns eigentlich erst in den letzten Jahren allgemein bekannt geworden. Unter der einfachen Bezeichnung — Smørrebrød heißt „Butterbrot" — versteckt sich ein raffinierter Gaumengenuß. Dünne Brotscheiben werden dick mit Butter bestrichen und mit den herrlichsten Dingen belegt, die Natur und Kochkunst zu bieten haben.



LECKERBISSEN AUS SKANDINAVIEN UND DELIKATESS-BROTE



Schwedenplatte

(Abb. S. 69)

6–8 Scheiben Weiß- oder Toastbrot mit Butter bestreichen und in „Happen" schneiden. Diese vor allem mit fischartigen Zutaten belegen wie

Heringen, Matjesfilets, Lachs, Kaviar, Ölsardinen, Krabben, Langustinos, Sardellenfilets usw.

und nur einige Häppchen mit Tomaten- und Eischeiben (mit Pfeffer und Salz bestreut) garnieren.

Alle „Happen" zusammen auf einer großen Platte anrichten und mit Salatblättern, gefüllten Oliven, Zwiebelringen, Kapern, Tomaten- und Zitronenecken anrichten.

Variationen mit Kopenhagener Leberpastete

6 Scheiben Graubrot oder getoastete Weißbrotscheiben
etwas Butter
6 Scheiben Leberpastete in der Größe der Brotscheiben

Zum Garnieren:
Zwiebelringe von einer Zwiebel
Eischeiben von einem Ei
3–4 kleine Gurken
einige Oliven
etwas geriebener Käse

Das Brot mit Butter bestreichen und mit der Leberpastete belegen. Mit den in der Pfanne gerösteten Zwiebelringen, den Eischeiben, den fächerartig geschnittenen Gurken, den Oliven und dem geriebenen Käse die Brote garnieren, sie auf Salatblättern anrichten und mit Tomatenecken verzieren.

Räucherlachs mit Rührei

4 Scheiben Weißbrot
etwas Butter
4 große Scheiben Räucherlachs
etwas Zitronensaft

Rührei:
4 Eier
4 Eßl. Milch
etwas Salz
etwas Butter oder Margarine

Zum Bestreuen:
Etwas feingeschnittener Schnittlauch

Das Weißbrot toasten, mit Butter bestreichen, mit Lachs belegen und Zitronensaft darüber träufeln.

Kurz vor dem Servieren Eier, Milch und Salz gut verrühren oder verquirlen. Das Fett in einer Pfanne bei starker Hitze zerlassen, die Eiermilch hineingeben und bei schwacher Hitze stocken lassen. Dabei die Masse mit einem Löffel strichweise vom Boden der Pfanne losrühren und so lange weiter erhitzen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Rührei muß weich und großflockig, aber nicht trocken sein.

Das Rührei auf den Lachsscheiben verteilen, mit Schnittlauch bestreuen und zu jeder Portion auf einem Salatblatt 1 Eßl. geriebenen Meerrettich legen.

Butterbrot „Andersen“

4 kleine Scheiben Roggenbrot
etwas Butter
200 g gekochtes schieres Rindfleisch (in Scheiben geschnitten)
etwa 4 Teel. Preiselbeerkompott (gut ablaufen lassen)
etwa 4 Teel. geriebener Meerrettich

Das Brot mit Butter bestreichen, mit den kalten Fleischscheiben belegen und mit Preiselbeeren und Meerrettich garnieren.
Die Portionen mit Salatblättern auf einer Platte anrichten.

Marinierter Räucheraal

200–300 g Aalfleisch (enthäutet und entgrätet)
1 Eigelb
Saft einer halben Zitrone
1 Teel. in kleine Würfel geschnittene Zwiebel
etwas Salz
4 kleine Scheiben Roggenbrot
etwas Butter

Das Aalfleisch in nicht zu kleine Stücke schneiden und in eine flache Schüssel legen. Eigelb und Zitronensaft gut verrühren, Zwiebelwürfel und Salz hinzufügen und über die Aalstückchen verteilen.
Das Brot mit Butter bestreichen, die Aalstückchen aus der Marinade nehmen und darauf legen, die Portionen auf einer Platte anrichten und mit Zitronenscheiben und Petersilie garnieren.

Dänische Smørrebrød

(Abb. S. 132)

1. 1 Scheibe Landbrot mit Butter bestreichen, mit 2 Scheiben Roastbeef belegen, darauf 1 Spiegelei geben und geröstete Zwiebelringe.
   Nach Belieben mit Aspik (S. 86) verzieren.
2. 1 Scheibe Schwarzbrot mit Butter bestreichen, mit 2–3 Scheiben Geflügelleberpastete belegen und darauf 3–4 Scheiben gebratenen mageren Speck geben.
   Nach Belieben mit Champignons aus der Dose verzieren.
3. 1 Scheibe Graubrot mit Butter bestreichen, mit Langustinos (etwa 30 Stück aus der Dose) dicht belegen, sie mit Salz bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln.
4. 1 Scheibe Schwarzbrot mit Butter und dann mit Tatar (1/4 des Rezeptes S. 86) bestreichen, gitterförmig verzieren und in einer halben Eierschale 1 Eigelb in die Mitte geben.

Die Brote auf einer Platte mit Salatblättern, Petersilie, Tomaten und Radieschen anrichten.

Kopenhagener Platte

5 kleine Scheiben Roggenbrot mit Butter bestreichen und mit verschiedenen Zutaten belegen:

1. Auf eine Scheibe Brot ein Salatblatt legen, darauf Tomatenscheiben (von 1–2 Tomaten) verteilen, diese mit Pfeffer und Salz bestreuen und mit Heringsstreifen (von 1 eingelegten Hering) gitterförmig belegen.
2. Auf eine Scheibe Brot 2–3 Scheiben Lachs legen, diese mit Eischeiben (von 1 geschälten, hartgekochten Ei) bedecken und mit etwa 1 Teel. Kaviar garnieren.
3. Auf eine Scheibe Brot 2–3 Scheiben Zungenaufschnitt legen, mit Spargelspitzen (aus der Dose) bedecken und darüber Mayonnaise (am einfachsten aus der Tube) verteilen.
4. Auf eine Scheibe Brot 100 g Krabbenfleisch (frisch oder aus der Dose) legen, sie mit Zitronensaft beträufeln und mit gehackter Petersilie bestreuen.
5. Auf eine Scheibe Brot 2–3 Scheiben Kopenhagener Leberpastete legen und darauf 2–3 Scheiben gebratenen mageren Speck geben.

Alle Brote auf einer Platte anrichten und mit Petersilie, Tomatenecken und Zitronenscheiben garnieren.

Weißbrot

Teig:
50 g Butter oder Margarine
50 g (2 gut gehäufte Eßl.) Zucker
etwas Salz
*250 g Quark (Topfen)**
(gut ausgepreßt, durch ein Sieb gestrichen)
500 g Weizenmehl
2 Päckchen Dr. Oetker Backpulver Backin
7 Eßl. Milch oder Milch, gemischt mit Quarkmolke

Zum Bestreichen:
Etwas Milch

* Den Quark in einem festen Tuch gut ausdrücken und erst dann wiegen, (deswegen bei feuchtem Quark mehr kaufen). Die ausgepreßte Flüssigkeit, die Quarkmolke, kann mit zum Teig verwendet werden.

Das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Salz und Quark hinzugeben. $^2/_3$ des mit Backin gemischten und gesiebten Mehls abwechselnd mit der Flüssigkeit unterrühren. Den Rest des Mehls auf ein Backbrett (Tischplatte) schütten, darauf den Teigbrei geben und ihn mit dem Mehl zu einem festen Teig verkneten. (Zum Schluß läßt sich das Mehl schwer unterarbeiten, jedoch keine Flüssigkeit mehr zusetzen.) Den Teig in eine gefettete Kastenform geben, der Länge nach etwa 1 cm tief einschneiden und mit Milch bestreichen.

Gas: $^1/_3$ große Flamme; Regler $2^1/_2$–$3^1/_2$.
Strom: O1–U3; Regler 175–195.
Backzeit: 45–60 Minuten.

Das Brot in beliebig dicke Scheiben schneiden und frisch oder getoastet als Beigabe servieren.

Pfirsiche in Kremnestchen Rezept Seite 105

Schinkenbrötchen

4 frische Brötchen (Cocktailbrötchen) so einschneiden, daß sich ein fünfmarkstückgroßer Deckel abheben läßt. Das Innere der Brötchen aushöhlen (die Reste zu einem Auflauf oder zu Semmelbröseln verwerten) und sie mit Butter bestreichen.
Von der Mitte der Brötchen aus an den 4 Seiten je einen etwa 1/2 cm dicken, etwa 3 cm breiten Streifen gekochten Schinken nach außen legen und die Brötchen mit Gemüsesalat (1/2 Rezept S. 47) füllen. Die unteren Enden der Schinkenstreifen so aufrollen, daß Rosetten entstehen, die auf dem Brötchenrand liegen. Die Deckel lose auf den Salat legen, die Brötchen auf einer Platte anrichten und den noch übriggebliebenen Salat dazu reichen.

Käsebrötchen

4 Brötchen wie bei Schinkenbrötchen (s. oben) beschrieben zubereiten, nur von der Mitte der Brötchen aus an den 4 Seiten je einen etwa 3 mm dicken, etwa 3 cm breiten Streifen Allgäuer oder Schweizer Käse (ganz frisch) nach außen legen und die Brötchen mit Fleischsalat (1/2 Rezept S. 52) füllen.

Salamibrötchen

4 Brötchen wie bei Schinkenbrötchen (s. oben) beschrieben zubereiten, nur von der Mitte der Brötchen aus an den 4 Seiten je eine halbierte Scheibe Salamiwurst nach außen legen und die Brötchen mit Familiensalat (1/2 Rezept S. 47) füllen.

Kasseler Brötchen

4 Brötchen wie bei Schinkenbrötchen (s. oben) beschrieben zubereiten, nur von der Mitte der Brötchen aus an den 4 Seiten je eine dünne Scheibe Kasseler nach außen legen und die Brötchen mit Gemüsesalat (1/2 Rezept S. 47) füllen.

Froschköpfe

1 Rezept Fleischsalat (S. 52) auf Weißbrotscheiben, mit Butter bestrichen, verteilen, in die Mitte eine leichte Vertiefung drücken und in jede 1 geschältes, hartgekochtes Ei hineinstellen (damit es gut steht, das Ei unten etwas abschneiden). Als Augen Kapern und als „Maul" ein Stückchen Salami in jedes Ei stecken.

Igel im Gemüsesalat

1 Rezept Gemüsesalat (S. 47) auf Weißbrotscheiben, mit Butter bestrichen, verteilen, in die Mitte eine leichte Vertiefung drücken und jeweils eine geschälte, hartgekochte Eihälfte mit der Schnittfläche nach unten hineinlegen. Als Augen Kapern, als „Schnauze" ein Stückchen Salami und als Stacheln Stückchen von Salzstangen in jedes Ei stecken.

Wurstfalter

1 Rezept Geflügelsalat (S. 47) auf Weißbrotscheiben, mit Butter bestrichen, verteilen. Geschälte, hartgekochte Eier der Länge nach in Hälften schneiden und jeweils eine Eihälfte mit der Schnittfläche nach unten auf den Geflügelsalat legen. Die gewölbte Eiseite leicht einschneiden und halbe Scheiben Cervelatwurst unten etwas abgeschrägt, hineinstecken.

Käsebrüderchen

1 Rezept Käsesalat (S. 45) auf Brotscheiben (am besten Pumpernickel) verteilen. Geschälte, hartgekochte Eier der Länge nach in Hälften schneiden und jeweils eine Eihälfte mit der Schnittfläche nach unten auf den Käsesalat legen. Die gewölbte Eiseite leicht einschneiden und eine halbierte Tomatenscheibe hineinstecken.

Olivenfranz

1 Rezept Heringssalat (S. 51) auf Weißbrotscheiben verteilen. Geschälte, hartgekochte Eier der Länge nach in Hälften schneiden und jeweils eine Eihälfte mit der Schnittfläche nach unten auf den Heringssalat legen. Auf die gewölbte Eiseite einige gefüllte Oliven stecken (mit Zahnstochern).

Kaviarkränzchen

4 Scheiben Weißbrot
etwas Butter
etwa 4 Eßl. Kaviar
etwas Zitronensaft
4 Eigelb

Die Weißbrotscheiben toasten, mit Butter und dann mit Kaviar bestreichen. Den Kaviar mit Zitronensaft beträufeln, eine leichte Vertiefung eindrücken und in jede 1 Eigelb geben.
Die Portionen auf Salatblättern anrichten und mit Tomaten- und Eischeiben garnieren.

Hühnerbrust „Davidson"

4 kleine Scheiben Roggenbrot
etwas Butter
4 große Salatblätter
von einem gekochten Huhn das Brustfleisch, in Scheiben geschnitten
1 Rezept Einfache Mayonnaise (S. 14) oder
1 Rezept Apfel-Mayonnaise (S. 15)

Das Brot mit Butter bestreichen und jede Scheibe mit einem Salatblatt belegen. Das Fleisch auf den Salatblättern verteilen und die Mayonnaise darüber geben.
Die Portionen auf eine Platte legen und nach Belieben mit Eischeiben, Spargelspitzen, Tomatenecken und Petersilie garnieren.

Zungenhügel

4 Scheiben Roggenbrot
etwas Butter
200 g gekochte Pökelzunge, in Würfel geschnitten
einige Sardellenfilets
einige Kapern

Das Brot mit Butter bestreichen, die in Würfel geschnittene Zunge bergförmig darauf verteilen, die Sardellenfilets darüber legen und mit Kapern bestreuen.
Die Portionen auf eine Platte legen und mit Tomatenecken, kleinen Gurken und Petersilie garnieren.

Feinschmecker-Schnitten

1 Eßl. Essig oder Zitronensaft
1 Eßl. Salatöl
etwas Salz
etwas Zucker
250–300 g gare Spargelstückchen
375 g Quark
1/4 l süße Sahne
4–6 Eßl. geriebener Meerrettich
etwas Salz
etwas Zucker
etwas Zitronensaft
8 Scheiben Schwarzbrot
etwas Butter
8 Scheiben Lachsschinken

Essig (Zitronensaft), Öl, Salz und Zucker gut miteinander verrühren und die Spargelstückchen einige Zeit darin ziehen lassen. Den Quark durch ein Sieb streichen, mit der Sahne zu einer geschmeidigen Masse verrühren und sie mit Meerrettich, Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken.
Das Brot mit Butter bestreichen, mit der Quarkmasse (etwas zurücklassen) dick bespritzen und die gut abgetropften Spargelstückchen darauf legen. Die Schinkenscheiben zu Tütchen formen, mit der restlichen Quarkmasse füllen, auf die Schnitten legen und sie dann auf einer Platte mit Tomatenecken und Petersilie anrichten.

Delikate Schnitten

6 große Scheiben Weißbrot
etwas Butter
6 große Salatblätter
1 Rezept Spargelsalat (S. 48)
6 Scheiben gekochter Schinken
einige Krabben (aus der Dose)
etwas Zitronensaft

Das Brot mit Butter bestreichen, jede Scheibe mit einem Salatblatt belegen und darüber den Spargelsalat verteilen.
Den Schinken in Hälften schneiden, zu Tüten oder Rollen drehen und je 1 an die Längsseiten jeder Portion legen. Die Krabben, mit Zitronensaft beträufelt, an die Querseiten der Brote legen.
Die Portionen auf Tellern anrichten und mit Petersilie, Tomatenecken und Zitronenscheiben garnieren.

Tomaten mit Meerrettichsahne

8–10 Tomaten

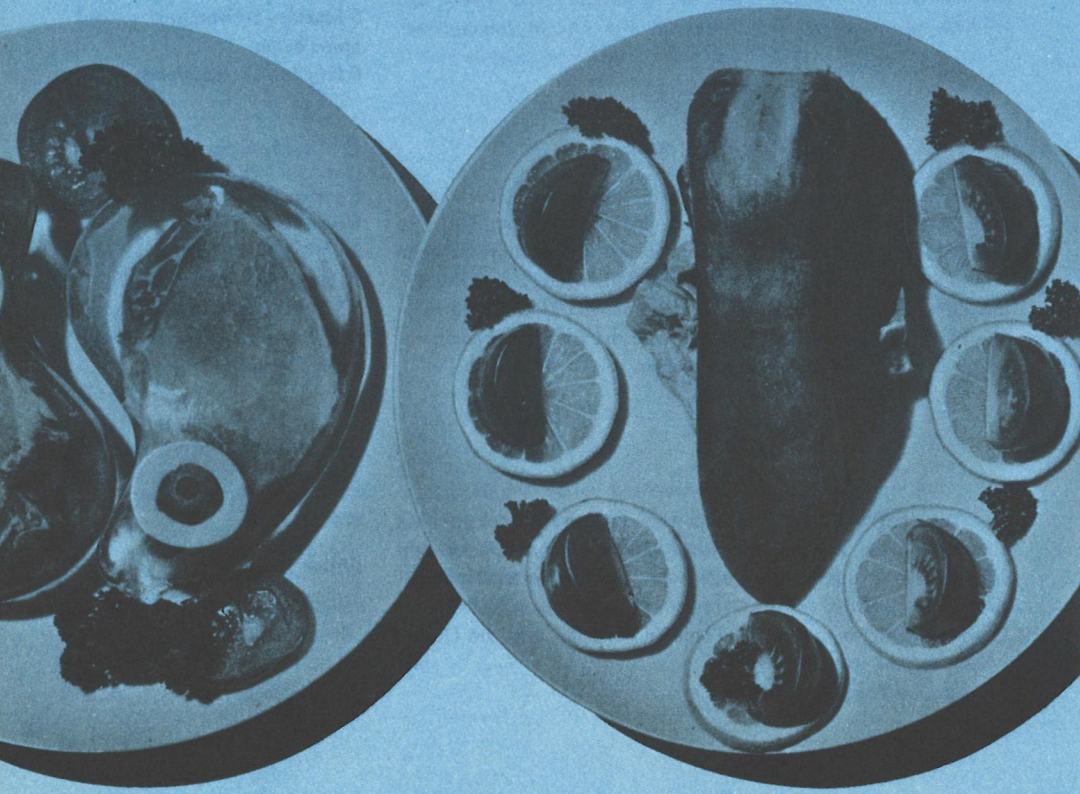
Füllung:
1 Rezept Meerrettichsahne (S. 22)

Die Tomaten waschen und mit einem Tuch abtrocknen. Mit einem scharfen Messer von jeder Tomate einen Deckel abschneiden und das Innere aushöhlen (das Innere zu Tomatensuppe verwerten).
Die Meerrettichsahne in die Tomaten verteilen und die Deckel darauf legen.
Als Beigabe Toast reichen.

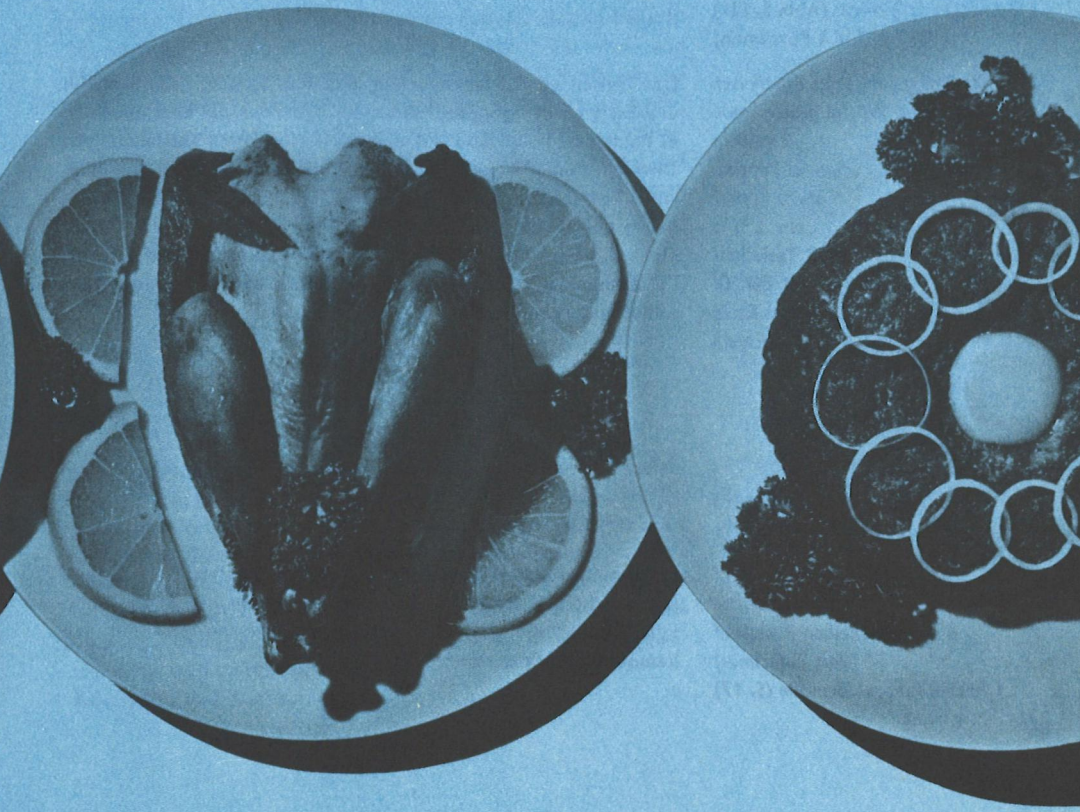
Der Erzählung zufolge legte das Reitervolk der Tataren das rohe Fleisch erlegter Tiere unter ihre Sättel. Nach vielstündigem oder sogar tagelangem Ritt war das Fleisch so zart und mürbe, daß es roh gegessen werden konnte. Mit einem Wort: es war „Tatar".

Heute wird das rohe Fleisch durch feingestellte Maschinen vorbereitet, geblieben aber ist der Genuß, den eine Reihe von Gewürzzutaten noch erhöht.

Steht also das Tatar am Anfang der verschiedenen Zubereitungsmöglichkeiten für kalte Fleischgerichte, so steht das Sülzkotelett am Ende dieser langen Reihe. Hier genügt dem Feinschmecker der Genuß am zubereiteten Fleisch noch nicht. Nein — er erhöht ihn durch die Verbindung mit würzig-säuerlichem Aspik. Besonders im Sommer ist eine solche Fleischsülze erfrischend und als Vorspeise oder auch mit Remouladensoße und Bratkartoffeln als Hauptgericht bei jung und alt beliebt.



VOM TATAR ZUM SÜLZKOTELETT



Gelee (Aspik) als Beilage

4 Päckchen Dr. Oetker Regina-Gelatine gemahlen, weiß
1/4 l kaltes Wasser zum Anrühren
3/4 l Wasser
4 Würfel ETO Klare Suppe
4–5 Eßl. Essig
3 Eßl. Sherry
3 Eßl. Weißwein (sauer)
etwas Salz
etwas Zucker
einige Pistazien und Trüffel, in feine Würfel geschnitten

Die Gelatine mit dem Wasser anrühren und 10 Minuten zum Quellen stehenlassen. Die 3/4 l Wasser zum Kochen bringen und die Brühwürfel darin auflösen. Die gequollene Gelatine in die heiße Brühe geben und so lange rühren, bis sich alles gelöst hat. Die Brühe durch ein Tuch gießen und mit Essig, Sherry, Wein, Salz und Zucker abschmecken.
Eine Form (Kastenform) mit kaltem Wasser ausspülen und so viel von der Brühe hineingeben, daß der Boden bedeckt ist. Wenn diese Schicht erstarrt ist, sie mit den in feine Würfel geschnittenen Pistazien und Trüffeln bestreuen, einige Eßl. Brühe darüber gießen und wieder erstarren lassen. Diesen Arbeitsvorgang so oft wiederholen, bis Brühe, Pistazien und Trüffel verbraucht sind. Wenn das Gelee schnittfest geworden ist, dieses mit einem Messer vorsichtig vom Rand der Form lösen und es stürzen (evtl. kurz in heißes Wasser stellen). Das Gelee nach Belieben in feine Würfel oder Scheiben schneiden und als Beilage zu Roastbeef oder kaltem Bratenfleisch reichen.

Beefsteak Tatar (Abb. S. 121)

(für 4 Portionen)

500–750 g gehacktes Rindfleisch
2 in kleine Würfel geschnittene Zwiebeln
etwas Paprika
etwas Pfeffer
etwas Salz
1–2 Teel. Senf
1 Eßl. Öl
etwas Essig
4 Eigelb

Das Fleisch mit Zwiebelwürfeln, Paprika, Pfeffer, Salz, Senf, Öl und Essig vermengen, am besten mit 2 Gabeln, gut abschmecken, in Portionen teilen und auf einzelnen Platten mit Sardellenfilets, Zwiebelringen, Kapern und Petersilie anrichten. In die Mitte jeder Portion eine kleine Vertiefung eindrücken, 1 Eigelb hineingeben und sie so servieren.
Nach Belieben das in Portionen geteilte Fleisch mit den Zutaten (in Zinnlöffeln oder Schälchen) servieren und von jedem Gast selber zubereiten lassen.

Roastbeef mit Remouladensoße

4 Scheiben Weißbrot
etwas Butter
8 dünne Scheiben Roastbeef (als Aufschnitt)
1 Rezept Remouladensoße (S. 17)

Die Weißbrotscheiben toasten, mit Butter bestreichen und jede mit 2 Scheiben Roastbeef belegen. Die Brote auf einer Platte mit Salatblättern und Tomatenecken anrichten und mit der Remouladensoße servieren.

Sülzkotelett

(Abb. S. 122)

500 g Schweinerücken
1 l Wasser
etwas Salz
1 Zwiebel
etwas Suppengrün
1 Gewürzdosis (4 Pfefferkörner, 2 Nelkenpfeffer, 1 Nelke, 1 kleines Lorbeerblatt)
1/8 l Essig
1 Eiweiß
1 Eierschale
3 Eßl. kaltes Wasser
1 Päckchen Dr. Oetker Regina-Gelatine gemahlen, weiß
5 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
Gurken-, Tomaten- und Eierscheiben

Das Fleisch in das bei starker Hitze kochende Salzwasser geben, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze gar kochen lassen. Wenn es erforderlich ist, die Brühe abschäumen. Nach 1 Stunde Kochzeit die in Viertel geschnittene Zwiebel, das gewaschene Suppengrün, die Gewürzdosis und den Essig hineingeben. Wenn das Fleisch gar ist, es aus der Brühe nehmen und in 4 gleich dicke Scheiben schneiden.

Die erkaltete Brühe entfetten und sie, wenn erforderlich, mit Salz und Essig abschmecken. Das Eiweiß, die zerdrückte Eierschale und das Wasser schlagen, zur Brühe geben und unter ständigem Schlagen bei starker Hitze bis kurz vor dem Kochen erhitzen. Dabei gerinnt das Eiweiß und bindet die in der Brühe enthaltenen trüben Bestandteile. Die Brühe kalt stellen und sie so lange ruhig stehenlassen, bis sie klar ist.

Die Gelatine mit dem Wasser anrühren und 10 Minuten zum Quellen stehenlassen. Die erkaltete Brühe abschäumen und durch ein sauberes Tuch gießen. Anschließend 3/8 l davon abmessen, wieder zum Kochen bringen, die gequollene Gelatine hineingeben und so lange rühren, bis alles gelöst ist.

4 Kotelettformen mit kaltem Wasser ausspülen. So viel von der erkalteten Brühe in die Formen geben, daß der Boden bedeckt ist. Ist diese Schicht erstarrt, sie mit Gurken-, Tomaten- und Eierscheiben verzieren und vorsichtig einige Eßlöffel Brühe darüber gießen. Ist sie erstarrt, in jede Form ein Kotelett legen, je 1/4 der restlichen, schon etwas dicklichen Brühe darüber gießen und recht kalt stellen. Wenn das Gelee schnittfest geworden ist, es mit einem Messer vorsichtig vom Rand der Form lösen und auf eine Platte stürzen (evtl. die Form vorher einen Augenblick in heißes Wasser halten!).

Rinderzunge

1 frische Rinderzunge
2–2 1/2 l Wasser
etwas Salz
50 g Sellerie oder Porree

Von der Zunge den Schlund abschneiden, sie so lange waschen und bürsten, bis der Schleim entfernt ist, sie dann in das kochende, gesalzene Wasser geben und bei schwacher Hitze kochen. Eine Stunde vor Beendigung der Kochzeit den gewaschenen Sellerie oder Porree hinzugeben. Die Zunge ist gar, wenn sich die Spitze weich ansticht. Sie dann aus der Brühe nehmen und die Haut abziehen, solange die Zunge warm ist, dann in kaltes Wasser legen und kalt aufschneiden.

Kochzeit: 3-4 Stunden.

Sellerieschеiben mit Tomaten-Mayonnaise

6 Sellerieschеiben (gekocht oder aus der Dose)

Soße:

2 Eßl. Essig
3 Eßl. Salatöl
etwas Salz
etwas Zucker
3–4 Eßl. saure Sahne

1 Rezept Tomaten-Mayonnaise (S. 16)
1 Teel. geriebene Zwiebel
etwas Paprika
feingeschnittene Kräuter (Schnittlauch, Dill und Petersilie)

Die Sellerieschеiben auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Zutaten für die Soße gut miteinander verquirlen, die Sellerieschеiben hineinlegen und gut durchziehen lassen.

Unter die Mayonnaise die Zwiebel, etwas Paprika und die Kräuter rühren und sie über die auf Salatblättern angerichteten Sellerieschеiben verteilen. Mit Tomatenecken und Petersilie die Platte garnieren.

Schlemmerhappen

4 Eier
4 Scheiben Sellerie (gekocht oder aus der Dose)
4 nicht zu dünne Scheiben Kasseler (als Aufschnitt)
4 Scheiben Ananas
1 Rezept Kräuter-Mayonnaise (S. 16)

Für die Eier 1 l Wasser mit etwas Salz und 2 Eßl. Essig zum Kochen bringen. Die Eier einzeln in eine Kelle aufschlagen, vorsichtig in das kochende Wasser geben (bei Gas die Flamme klein stellen — bei Strom die Kochplatte auf 0 schalten). Die Eier mit einem Schaumlöffel herausnehmen (nach etwa 5 Minuten), einen Augenblick in kaltes Wasser halten und ringsherum zu einer hübschen Form beschneiden.

Die Sellerieschеiben auf 4 Teller legen, jede mit einer Scheibe Kasseler und mit einer Scheibe Ananas bedecken und darauf je ein Ei legen. Die Mayonnaise über die Portionen verteilen und sie mit Salatblättern und Tomatenecken garnieren. Als Beigabe Toast reichen.

Schinkenrollen mit Quark-Meerrettich

8 große Scheiben gekochter Schinken

Füllung:

1 Teel. Dr. Oetker Regina-Gelatine gemahlen, weiß
2 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
250 g Quark
2–4 Eßl. geriebener Meerrettich
1 Eßl. Zitronensaft
etwas Salz
etwas Zucker
1/4 l Sahne

Für die Füllung die Gelatine mit dem Wasser anrühren, 10 Minuten zum Quellen stehenlassen, unter ständigem Rühren erwärmen, bis sie gelöst ist und kalt stellen.

Den Quark (zur Verfeinerung durch ein Sieb streichen) mit Meerrettich, Zitronensaft, Salz und Zucker verrühren. Die Sahne fast steif schlagen, die lauwarme Gelatinelösung hinzufügen, die Sahne vollkommen steif schlagen und vorsichtig unter den Quark heben. Die Füllung scharf abschmecken, auf die Schinkenscheiben verteilen, diese aufrollen und mit Tomatenecken und Petersilie anrichten. Als Beigabe Toast oder Weißbrot dazu reichen.

Zu Aal und Lachs empfiehlt sich besonders ein gut gekühlter Gorbatschow

Die folgenden Seiten zeigen die Vielseitigkeit eines Kalten Büfetts

WODKA
GORBATSCHOW
ВОДКА
DEUTSCHES ERZEUGNIS

KINTORI
SUHNLEIN
Rheingold
Calva CLUB
CALVADOS
42°
Baron-Export

SUZE
OTARD
PHILIPPE DE ROTH
BORDEAUX
J.M.RIVERO
CZ
TRAFALGAR
Weisse

Gebratene Hähnchen

2 Hähnchen
etwas Salz
40 g Speckscheiben oder Butter
etwa 1/8 l heißes Wasser

Die gerupften, gesengten und ausgenommenen Hähnchen kurz waschen, von innen salzen und mit Speckscheiben umwickeln oder mit Butter bestreichen. Die Hähnchen auf den Rost der mit Wasser ausgespülten Rostbratpfanne legen und in den Backofen schieben. Sobald der Bratensatz bräunt, etwas Wasser in die Rostbratpfanne gießen.

Gas: 1/2 große Flamme;
Regler 3–4 (Rostbratpfanne mit Hähnchen muß in der Mitte des Backofens sein!).
Bratzeit: Etwa 60 Minuten.
Strom: 15 Minuten vorheizen O3–U3, braten O3–U3 (Rostbratpfanne auf die mittlere Schiene schieben!); Regler 230–240 (Rostbratpfanne auf die untere Schiene schieben!).
Bratzeit: 40–50 Minuten.
Die garen Hähnchen zerlegen und nach Belieben warm oder kalt servieren.

Lachsschinken mit Quarkkrem

125 g Quark
3–4 EBl. Joghurt
etwa 1/2 Teel. geriebene Zwiebel
etwas Salz
etwas Zucker
8–10 Scheiben Lachsschinken

Den Quark durch ein Sieb streichen, ihn mit Joghurt und Zwiebel verrühren und mit Salz und Zucker abschmecken.
Den Quark auf die etwas breitgedrückten Schinkenscheiben streichen und sie aufrollen. Die Schinkenrollen auf einer Platte mit Oliven und Petersilie anrichten und Toast mit Butter dazu reichen.

Gebratene Ente

(Abb. nebenstehend)

1 Ente
etwas Salz
etwa 1/2 l Wasser
etwas Salzwasser

Die ausgenommene Ente kurz waschen und gut abtrocknen. Keulen und Flügel mit einem Bindfaden am Körper befestigen und die Ente von innen und außen salzen. Die Ente mit der Brust nach oben auf den Rost der Bratpfanne legen und auf die untere Schiene in den Backofen schieben. Während des Bratens ab und zu unterhalb der Flügel und Keulen in die Ente stechen, damit das Fett besser ausbraten kann. Das in der Bratpfanne sich sammelnde Fett hin und wieder abschöpfen.
Sobald der Bratensatz bräunt, zunächst 1/8 l heißes Wasser zugießen. Wenn das Wasser verdampft ist, Wasser nachgeben. 10 Minuten vor Beendigung der Bratzeit die Ente mit Salzwasser bestreichen und die Hitze auf stark stellen, damit die Haut schön kroß wird.

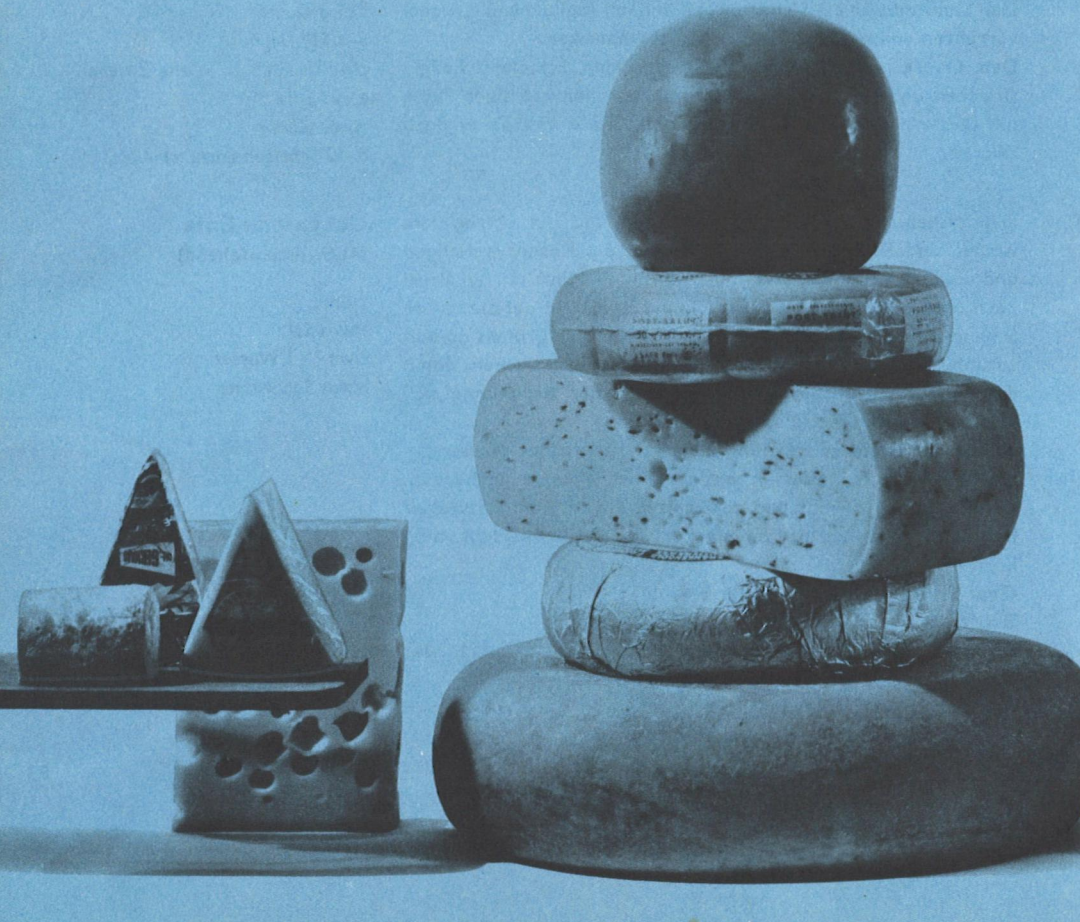
Gas: 1/3 große Flamme; Regler 3–4.
Bratzeit: Etwa 2 Stunden.
Strom: O3–U3, nach 1 Stunde umschalten auf O3–U1 oder O2–U1; Regler 210–225.
Bratzeit: Etwa 1 3/4 Stunden.
Die gebratene Ente zerlegen und kalt servieren.

Gebratene Ente *Rezept siehe oben*

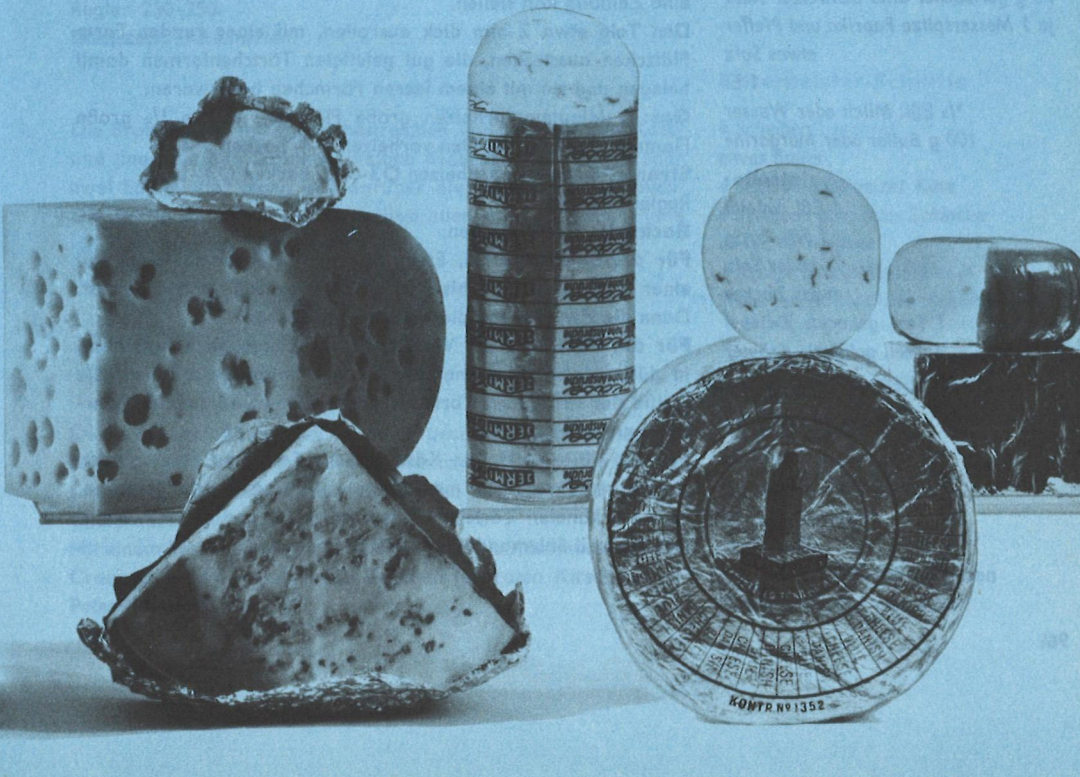
Allzu wörtlich sollte man diesen Satz nicht nehmen, sonst könnte es einem gehen wie der Gastgeberin, die am Menü sparen wollte. „Käse schließt den Magen zu", dachte sie und servierte schon in der Suppe reichlich Käse. Aber hatte sie geglaubt, daß ihre Gäste nun nicht mehr allzu kräftig zugreifen würden, so war das ein großer Irrtum. „Käse regt den Appetit an", riefen die Geladenen und aßen fröhlich drauflos.

Doch wie es auch sei — eines steht fest: zu einer Mahlzeit, und sei es die bescheidenste, gehören Brot und Käse. Eine der Aufgaben des Käses — vielleicht die wichtigste überhaupt — besteht darin, daß er den Geschmack neutralisiert und so Gaumen und Zunge aufnahmebereit macht für das folgende süße Dessert — Pudding, Krem oder Eis.

Immer wieder lebhaft begrüßt werden auch die auf einer Platte exakt angerichteten Käsebrote (Abb. S.112) oder die Häppchen, die nach dem Abendessen zu Wein oder Bier gereicht werden.



KÄSE SCHLIESST DEN MAGEN ZU



Mosaikbrot

1 runde Stange Weißbrot

Füllung I:
125 g Butter
50 g Schmelzkäse
30 g Parmesankäse
40 g gut gewässerte Sardellen
3 Gewürzgurken
65 g Cervelatwurst

Füllung II:
125 g Butter
100 g Roquefort
etwas gehackte Petersilie

Das Brot in der Mitte durchschneiden, so daß zwei Stangen entstehen und jede Hälfte aushöhlen.

Für die Füllung I die Butter schaumig rühren und den Schmelz- und Parmesankäse hinzufügen. Die Sardellen, die Gurken und die Wurst klein schneiden und zu der schaumig gerührten Butter geben.

Für die Füllung II die Butter schaumig rühren. Den Käse in einer Schüssel mit der Gabel zerdrücken, dann schaumig rühren und eßlöffelweise zu der schaumig gerührten Butter geben. Zum Schluß die Petersilie hinzufügen.

In jede Brotstange eine der Füllungen geben, einige Stunden kalt stellen und sie dann, in fingerdicke Scheiben geschnitten, auf einer Platte anrichten.

Käsetörtchen

Teig (für 12 Törtchen, Durchmesser etwa 10 cm):
150 g Weizenmehl
30 g (3 schwach gehäufte Eßl.) Dr. Oetker Gustin
4 1/2 g (1 1/2 gestrichene Teel.) Dr. Oetker Backpulver Backin
75 g geriebener alter Schweizer Käse
je 1 Messerspitze Paprika und Pfeffer
etwas Salz
1 Ei
1/2 Eßl. Milch oder Wasser
100 g Butter oder Margarine

Salatsoße:
1 Eßl. Salatöl
1 Eßl. Essig
etwas Salz
etwas Zucker
1 Teel. gehackte Zwiebel
1 Teel. gehackte Kräuter

Füllung I:
2 Brühwürstchen

Füllung II:
2 Karrees Gervais
6 Eßl. süße Sahne
etwas Salz
nach Belieben etwas Zitronen-, Ananas- oder Pfirsichsaft

Für den Teig Mehl, Gustin und Backin mischen, auf ein Backbrett (Tischplatte) sieben und mit dem Käse vermischen. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Gewürze, Ei und Flüssigkeit hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene kalte Fett geben, es mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen.

Den Teig etwa 2 mm dick ausrollen, mit einer runden Form Plätzchen ausstechen, die gut gefetteten Törtchenformen damit belegen und sie mit einem leeren Förmchen beschweren.

Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen 1/2 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4.

Strom: 10 Minuten vorheizen O3–U3, backen O3–U3; Regler 175–195.

Backzeit: 10–15 Minuten.

Für die Salatsoße Öl, Essig, Salz und Zucker so lange mit einer Gabel schlagen, bis eine dickflüssige Soße entstanden ist. Dann die Zwiebel und die Kräuter hinzugeben.

Für die Füllung I die Würstchen der Länge nach halbieren, in dünne Scheiben schneiden, mit der Salatsoße mischen, die Hälfte der erkalteten Törtchen damit füllen und sie mit Petersilie garnieren.

Für die Füllung II den Käse mit der Sahne zu einer glatten Masse verrühren, sie mit Salz und Fruchtsaft abschmecken, in die erkalteten Törtchen füllen (spritzen) und sie mit Weintrauben und Salzmandeln garnieren.

Gefüllte Äpfel

3 Äpfel
etwas Salz
125 g Schnittkäse
6 Scheiben magerer Speck

Die Äpfel waschen, mit einem Tuch abtrocknen, halbieren, die Hälften aushöhlen und salzen. Den Käse in Würfel schneiden, ebenso das Innere der Äpfel (Kerngehäuse entfernen), miteinander mischen und in die Apfelhälften füllen. Jede Apfelhälfte mit einer Speckscheibe belegen, auf ein Backblech stellen und im Backofen überbacken.
Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen 1/2 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 5–6, backen 5–6.
Strom: 10 Minuten vorheizen O 3–U 3, backen O 3–U 3; Regler 230–250.
Backzeit: 12–15 Minuten.
Die Äpfel nach Belieben zusammen mit Rührei auf einer Platte anrichten.

Ananastoast

4 Scheiben Weißbrot
etwas Butter
4 Scheiben gekochter Schinken
4 Scheiben Ananas
4 Scheiben Käse
(Schweizer, Holländer oder Bianco)
etwas Paprika

Die Weißbrotscheiben mit Butter bestreichen, je eine Scheibe Schinken und eine Scheibe Ananas darauf legen, mit einer Scheibe Käse bedecken und mit Paprika bestreuen. Die Brote auf einem Backblech im Backofen überbacken.
Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen 1/2 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 5–6, backen 5–6.
Strom: 10 Minuten vorheizen O 3–U 3, backen O 3–U 3; Regler 230–250.
Backzeit: 6–8 Minuten.

Käsemeister-Schnitte

4 Scheiben Landbrot
etwas Butter
4 Scheiben Schweizer Käse
4 Scheiben gekochter Schinken
einige Salatblätter
1 Rezept Blitz-Mayonnaise (S. 14)
etwas feingeschnittener Schnittlauch

Die Brotscheiben mit Butter bestreichen und erst mit den Käse- und dann mit den Schinkenscheiben bedecken. Darauf ein oder zwei Salatblätter legen und darüber die Mayonnaise verteilen. Die Portionen mit Schnittlauch bestreuen und auf einer Platte mit Tomatenecken anrichten.

Rosenheimer Häppchen

1 Karree Gervais
etwas Ananassaft
1 Scheibe gekochter Schinken
1 Scheibe Ananas
etwas Salz
etwas Curry
10–15 Cracks

Den Käse mit Ananassaft zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Den Schinken und die Ananas in sehr kleine Würfel schneiden, unter die Käsemasse rühren und sie mit Salz und Curry abschmecken.
Mit einem Spritzbeutel (große, glatte Tülle) die Käsemasse auf die Cracks spritzen und sie nach Belieben mit roten Kirschen und Petersilie verzieren.

Pumpernickel mit Tomaten und Camembert

4 Scheiben Pumpernickel
etwas Butter
250 g Tomaten
etwas Pfeffer
etwas Salz
2 Ecken reifer Camembert
4 Scheiben gebratener magerer Speck

Das Brot mit Butter bestreichen. Die Tomaten waschen, in Scheiben schneiden, auf die Brote legen und mit Pfeffer und Salz bestreuen. Den Käse, in Scheiben geschnitten, auf die Tomatenscheiben legen und darüber die Speckscheiben verteilen.
Die Schnitten auf einer Platte anrichten und mit Eischeiben, Tomatenecken und Petersilie garnieren.

Bianco auf Salami

4 Scheiben Weißbrot
etwas Butter
4 große Scheiben Salami
1 kleine Salatgurke
etwas Salz
etwas feingeschnittener Dill
125 g Bianco-Käse
etwas Paprika

Die Weißbrotscheiben mit Butter bestreichen und mit Salami belegen. Die Gurke in Scheiben schneiden (nach Belieben vorher schälen), auf die Salami legen und mit Salz und Dill bestreuen. Den Käse, in Streifen geschnitten, auf die Gurkenscheiben legen und mit Paprika bestreuen.
Die Schnitten mit Salatblättern auf einer Platte anrichten.

Käsehüpfer

2 Karrees Gervais
6–8 Eßl. süße Sahne
1–2 Eßl. gehackte Petersilie
etwas Salz
10–15 runde Scheiben Pumpernickel (am besten Cocktailscheiben)
1 Scheibe gekochter Schinken
etwas Petersilie

Den Käse mit Sahne zu einer geschmeidigen Masse verrühren, die gehackte Petersilie hinzufügen, die Masse mit Salz abschmecken und sie auf die Brotscheibchen spritzen. Den Schinken in Streifen schneiden, die Portionen damit belegen und mit Petersilie verzieren.

Garnierte Käsewürfel

(Abb. S. 143)

Schnittkäse (z. B. Holländer, Schweizer, Bianco, Gouda) entrinden und in 1½–2 cm dicke Scheiben und dann in Würfel schneiden.
Mit Cocktailspießchen diese Käsewürfel nach Belieben mit

Senffrüchten	Oliven
Radieschen	kleinen Perlzwiebeln
kleinen Gurken	Mandarinenspalten
Maraschinokirschen	Weintrauben
Bananenscheiben	Walnußhälften
Cocktailwürstchen	Salzgebäck

garnieren und auf einer Platte anrichten oder auf einen Weißkohl-, Rotkohl-, Blumenkohlkopf oder auch auf eine Pampelmuse stecken.

Garnierte Äpfel

50 g Butter
100 g Edelschimmelpilzkäse
1 Eßl. Sahne oder Milch
etwas Salz
etwas Kümmel
3 Äpfel
einige abgezogene Mandeln (12 ganze Mandeln, die restlichen gehackt)

Die Butter schaumig rühren, den Käse verrühren und unter die Butter mischen. Dann die Sahne (Milch) hinzufügen und die Masse mit Salz und Kümmel abschmecken.
Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Viertel schneiden. In jedes Apfelstückchen mit dem Spritzbeutel etwas von der Käsemasse spritzen und mit einer Mandel verzieren. Die garnierten Äpfel auf eine Platte legen und nach Belieben mit geriebenen Äpfeln, gehackten Mandeln und Cracks oder Weißbrotschnitten anrichten.

„Kater"-Brot

125 g Quark
2 Eigelb
3–4 Eßl. Sahne oder Milch
1 in Würfel geschnittene Zwiebel
1 Eßl. feingeschnittener Schnittlauch
1 Teel. Kümmel
1 Eßl. Rosenpaprika
etwas Salz
etwas Pfeffer

Den Quark durch ein Sieb streichen und mit Eigelb und Sahne (Milch) zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Zwiebelwürfel, den Schnittlauch, den Kümmel und den Paprika unter den Quark rühren und ihn mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Quark auf Salatblättern anrichten, mit Radieschen und Tomatenecken garnieren und mit verschiedenen Brotsorten servieren.

Scheiterhaufen

200–250 g (2–3 Scheiben je 1 cm dick) Schweizer Käse
etwas Paprika

Die Käsescheiben in 1 cm breite Streifen von beliebiger Länge schneiden und in Paprika wälzen. Die Käsestreifen auf einem Holzbrett zu einem Scheiterhaufen übereinanderlegen und mit Toast und Butter servieren.

Camembert-Pikant

30 g Butter
1 Ecke (60–70 g) Camembert
etwas Pfeffer
½ Teel. gehackter Kümmel
1 Messerspitze Curry
etwas Salz
einige gewiegte Kapern
1–2 in Würfel geschnittene kleine Essiggurken
etwa 12 runde Schwarzbrotscheiben (Cocktailbrot)
etwas gehackte Petersilie

Die Butter schaumig rühren, den Camembert mit einer Gabel zerdrücken und mit der Butter vermischen. Die Gewürze, die Kapern und die Essiggurken hinzufügen, die Masse abschmecken, sie kegelförmig auf die Brotscheibchen streichen und mit der Petersilie bestreuen.

Rausschmeißer

4 Scheiben Landbrot
etwas Butter
8 Scheiben Roastbeef
4 Scheiben Holländer Käse
4 Eier
zum Braten etwas Butter oder Margarine

Das Brot mit Butter bestreichen, jede Brotscheibe mit 2 Scheiben Roastbeef belegen und darüber je eine Scheibe Käse legen. Kurz vor dem Servieren auf jede Portion ein Spiegelei geben.
Die Schnitten mit Salatblättern auf einer Platte anrichten und mit Tomatenscheiben garnieren.

Gervais-Kegel

(Abb. S. 143)

Teig:
100 g Weizenmehl
75 g Dr. Oetker Gustin
1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver Backin
150 g geriebener alter Schweizer Käse
1 Eiweiß
1/2 Eigelb
1 Eßl. Milch oder Wasser
100 g Butter oder Margarine

Zum Bestreichen:
1/2 Eigelb
1 Teel. Milch oder Wasser

Belag:
100 g Butter
2 Karrees Gervais
etwas Salz
etwas Paprika

Zum Bestreuen:
2 geschälte, hartgekochte Eier
etwas feingehackte Petersilie oder Schnittlauch

Für den Teig Mehl, Gustin und Backin mischen, auf ein Backbrett (Tischplatte) sieben und mit dem geriebenen Käse vermischen. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Eiweiß, Eigelb (das halbe Eigelb zum Bestreichen zurücklassen) und die Flüssigkeit hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene kalte Fett geben, es mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen.
Den Teig dünn ausrollen, mit einer Form (Durchmesser etwa 4 cm) Plätzchen ausstechen und sie auf ein Backblech legen. Die Plätzchen mit verquirltem Eigelb bestreichen, mit einer Gabel einstechen und goldgelb backen.
Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen 1/2 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4.
Strom: 10 Minuten vorheizen O 3–U 3, backen O 3–U 3; Regler 175–195.
Backzeit: Etwa 10 Minuten.
Für den Belag die Butter schaumig rühren, den Käse hinzugeben und den Krem mit Salz und Paprika abschmecken. Den Krem kegelförmig auf die Plätzchen streichen und die feingehackten Eier und die Petersilie (Schnittlauch) mit einem Messer andrücken.
Die restlichen Plätzchen ohne Belag verwenden.

Liptauer Käse

50 g Butter oder Margarine
250 g Quark
1 Teel. geriebene Zwiebel
1 Teel. Senf
etwas Salz
etwas Paprika

Das Fett schaumig rühren und den durch ein Sieb gestrichenen Quark hinzufügen. Die Masse mit Zwiebel, Senf, Salz und Paprika abschmecken, mit 2 Teelöffeln auf Salatblätter setzen (nach Belieben kleine Bällchen formen) und mit Paprika bestreuen.

Zu Liptauer Käse Schwarzbrot oder Pumpernickel reichen.

EXPORT
PRIX
BRAND

Roquefort-Törtchen

Teig:
100 g Weizenmehl
75 g Dr. Oetker Gustin
1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver Backin
150 g geriebener alter Schweizer oder Holländer Käse
1 Eiweiß
½ Eigelb
1 Eßl. Milch oder Wasser
100 g Butter oder Margarine

Füllung:
200 g Butter
100 g Roquefort

Zum Bestreichen:
½ Eigelb
1 Teel. Milch oder Wasser

Für den Teig Mehl, Gustin und Backin mischen, auf ein Backbrett (Tischplatte) sieben und mit dem geriebenen Käse vermischen. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Eiweiß, Eigelb (das halbe Eigelb zum Bestreichen zurücklassen) und Flüssigkeit hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene kalte Fett geben, es mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen.
Den Teig dünn ausrollen, mit einer Form (Durchmesser etwa 4 cm) Plätzchen ausstechen und sie auf ein Backblech legen. Die Plätzchen mit verquirltem Eigelb bestreichen, mit einer Gabel einstechen und sie goldgelb backen.
Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen ½ große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4.
Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 3 – U 3; Regler 175–195.
Backzeit: Etwa 10 Minuten.
Für die Füllung die Butter schaumig rühren, den Käse hinzugeben und so lange rühren, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist. Je 2 Plätzchen mit dem Krem zusammensetzen und garnieren (die restlichen Plätzchen ohne Füllung dazulegen).

Als Veränderung an Stelle von Roquefort deutschen Edelschmelzkäse nehmen.

Käse-Nußkrem auf Cracks

150 g Quark
75 g geriebener Emmentaler Käse
2–3 Eßl. süße Sahne
50 g geröstete, gemahlene Haselnußkerne
etwas Salz
etwas Zucker
etwas Zitronensaft
etwas Paprika
20–25 Stück Cracks

Zum Verzieren:
Einige Haselnußkerne

Den Quark durch ein Sieb streichen und mit dem Käse, der Sahne und den Haselnußkernen gut verrühren. Den Krem mit Salz, Zucker, Zitronensaft und Paprika abschmecken, ihn kegelförmig auf die Cracks streichen oder spritzen und mit Haselnußkernen verzieren.

Pasteten Rezepte ab Seite 108

Käsekugeln

125 g Butter
75 g geriebener Parmesankäse
1 Eigelb
1/8 l süße Sahne
etwas Salz
etwas Paprika
50 g geriebenes Schwarzbrot
50 g geriebene, enthäutete Haselnußkerne

Die Butter schaumig rühren und nach und nach den Käse, das Eigelb und die steifgeschlagene Sahne hinzufügen. Die Masse mit Salz und Paprika abschmecken, mit nassen Händen kleine Kugeln daraus formen und sie in dem mit den Haselnußkernen gemischten Schwarzbrot wenden.

Roquefortkugeln

80 g Butter
100 g Roquefort
1 Teel. gewiegte Kapern
etwas Pfeffer
1 Teel. Weinbrand
25 g gehackte, abgezogene Mandeln
25–30 g geriebenes Schwarzbrot

Die Butter schaumig rühren, den Roquefort mit einer Gabel zerdrücken und mit der Butter vermischen. Die Kapern, den Pfeffer und den Weinbrand hinzufügen, von der Masse mit nassen Händen kleine Kugeln formen und diese entweder in den Mandeln oder in dem Schwarzbrot wenden.
Nach Belieben an Stelle von Roquefort deutschen Edelpilzkäse verwenden.

Früchte zum Käse

4 Scheiben Pumpernickel
etwas Butter
200 g Limburger Käse (muß reif sein)
2 Äpfel
2 Birnen

Den Pumpernickel mit Butter bestreichen und mit dem in Scheiben geschnittenen Käse belegen.
Die Äpfel und Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien, in Viertel schneiden und zusammen mit den Broten auf einer Platte (Holzteller) anrichten.

Bolivianische Äpfel

250–300 g Gouda-Käse
125 g Cervelatwurst
3 Essiggurken
1 Apfel
1 Rezept Salatsahne (S. 44)

Den Käse, die Wurst, die Gurken und den geschälten, vom Kerngehäuse befreiten Apfel in feine Streifen schneiden und mit der Soße mischen.
Den Salat in halbierte, ausgehöhlte Äpfel füllen.

Pfirsiche in Kremnestchen

(Abb. S. 79)

4–6 Pfirsichhälften
(gedünstet oder aus der Dose)
2 Karrees Gervais
1 Päckchen Dr. Oetker
Vanillin-Zucker
etwas Zitronensaft
1/8 l süße Sahne

Die Pfirsiche auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Den Käse mit Vanillin-Zucker, Zitronen- und Pfirsichsaft zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Käsemasse heben. Diese mit einem Spritzbeutel portionsweise in weite Gläser spritzen und dann je eine Pfirsichhälfte darauf legen.

Gefüllter Edamer

(Rezept für einen elektrischen Mixer)

1 Kugel (etwa 375 g) Edamer Käse
1/8 l süße Sahne
1 Teel. Senf
etwas Salz
etwas Zucker

Von dem Käse einen Deckel abschneiden und das Innere aushöhlen. Die Käsereste mit einigen Eßl. von der Sahne und den Gewürzen im Mixer verrühren. Die restliche Sahne steif schlagen, die Käsemasse darunter heben, sie in die hohle Käsekugel füllen und diese mit verschiedenen Brotsorten (Weißbrot, Pumpernickel, Cracks) auf einer Platte anrichten.

Kräuter- oder Kümmelquark

(als Brotaufstrich)

250 g Quark
3–4 Eßl. Milch oder Sahne
etwas Salz
1-2 Eßl. feingeschnittener Schnittlauch
oder gemischte Küchenkräuter
oder 1 Eßl. Kümmel

Den Quark durch ein Sieb streichen, mit Milch (Sahne) so lange rühren, bis er schaumig ist und ihn mit Salz abschmecken. Danach den Schnittlauch, die Küchenkräuter oder den Kümmel hinzugeben.
Nach Belieben den Quark mit geriebener Zwiebel, feingewiegtem Räucherfisch oder feingehackten Schinkenresten verrühren.

Pikante Cracks

100 g Butter
2 Karrees Gervais
etwas Salz
etwas Pfeffer
nach Belieben Paprika, Curry oder
feingeschnittene Kräuter
(z. B. Petersilie, Schnittlauch,
Dill usw.)
beliebige Anzahl Cracks

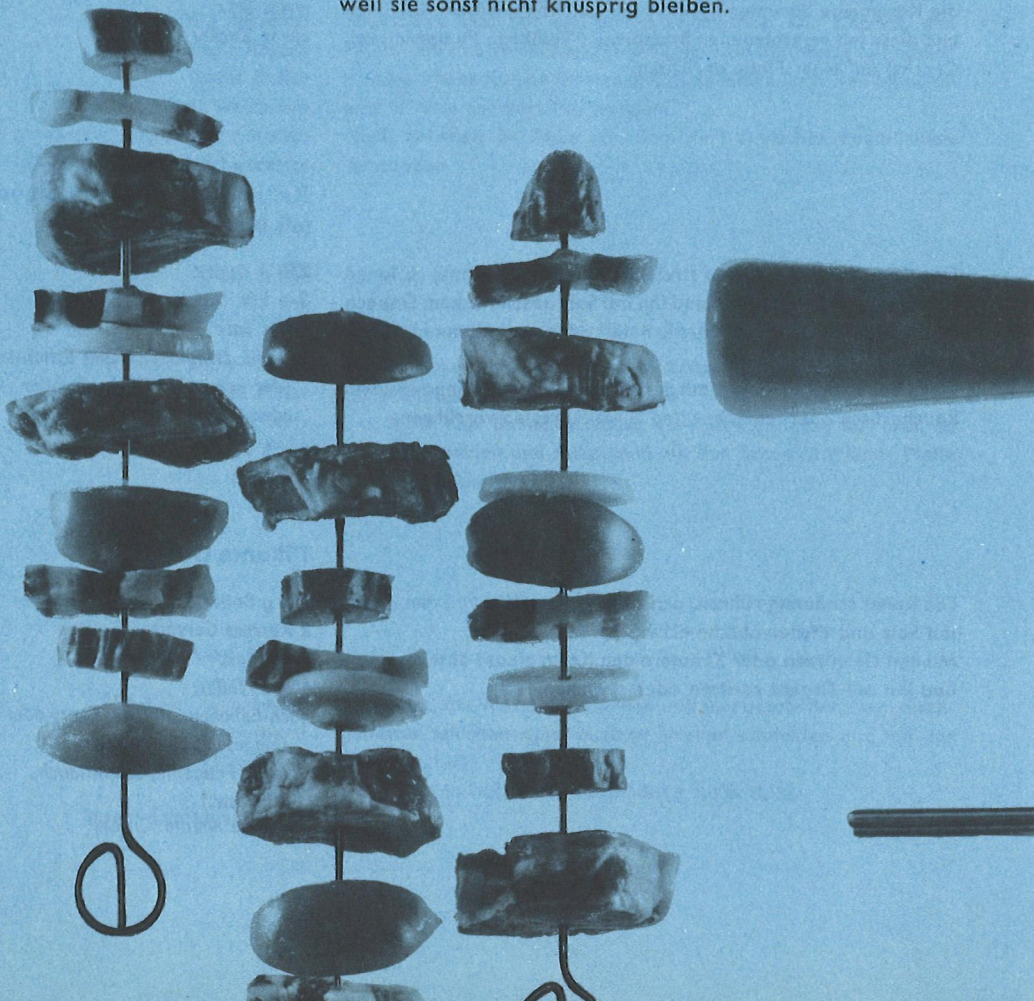
Die Butter schaumig rühren, den Käse hinzugeben und den Krem mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Mit den Gewürzen oder Kräutern den Krem pikant abschmecken und ihn auf Cracks spritzen oder streichen.

Häufig ergibt sich die Gelegenheit, Gästen nach einem gemeinsamen Theaterbesuch oder auch als Abschluß eines gelungenen Festes in den eigenen vier Wänden zu früher Morgenstunde eine Kleinigkeit anzubieten.

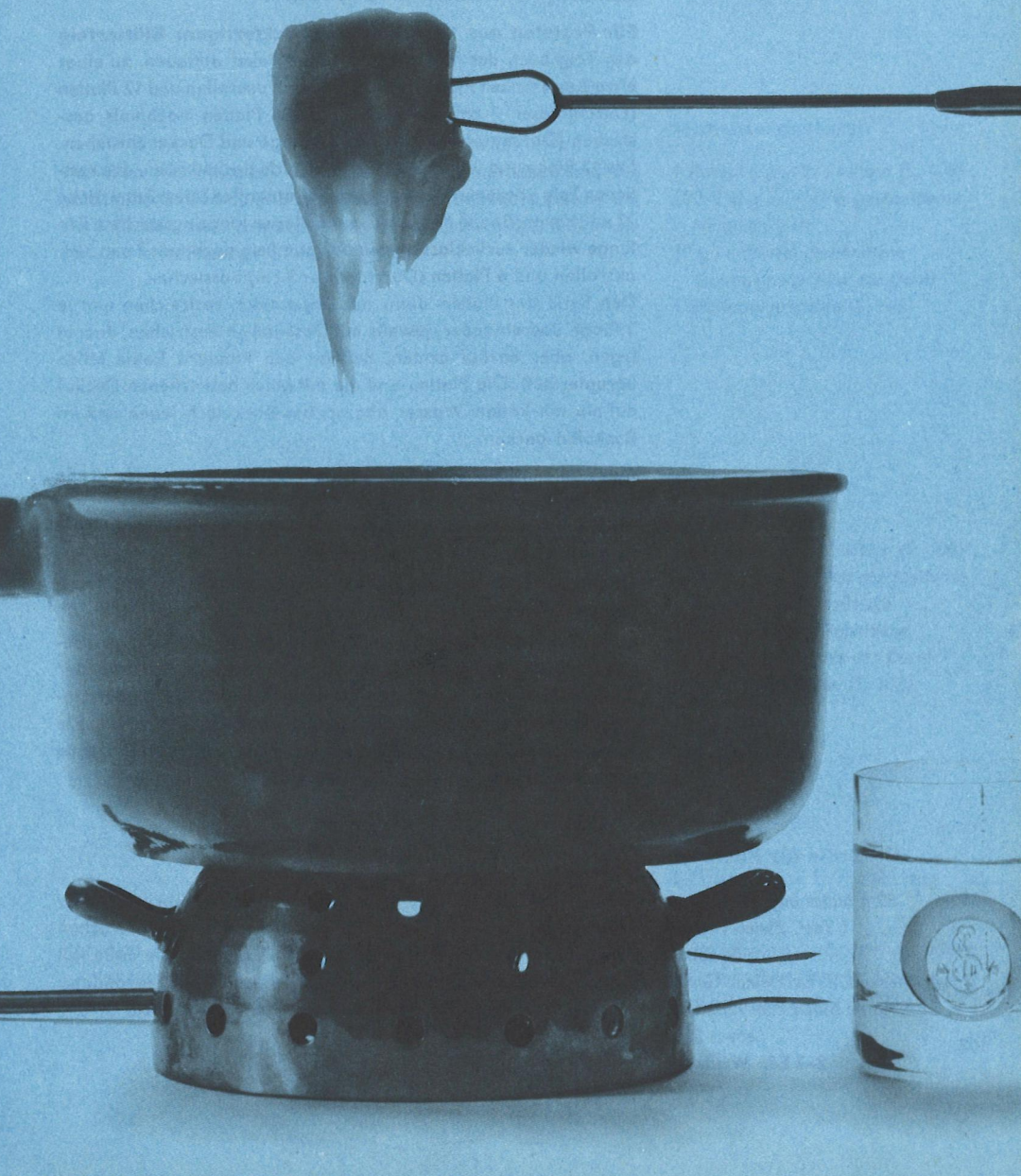
Hier werden die kleinen warmen Gerichte immer begeistert begrüßt. Der Bogen ist sehr weit gespannt. Er reicht von der deftigen, heißen Zwiebelsuppe bis zum raffiniert gewürzten Gulasch oder zur feinen Pastete.

Wichtig ist, alles möglichst schon weitgehend vorzubereiten, daß später nur noch ein kurzes Heißmachen oder Überbacken und Anrichten notwendig ist.

Bei den Pasteten muß besonders darauf geachtet werden, daß die Backofenwärme richtig eingestellt ist, damit die Pastetenhülsen nicht zu dunkel werden und möglichst wenig von der heißen Füllung über den Rand der Pasteten läuft, weil sie sonst nicht knusprig bleiben.



KLEINE WARME GERICHTE



Blätterteigpasteten

Von fertig gekauften Pasteten die Hülsen und Deckel auf ein Backblech legen und im Backofen aufwärmen.
Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, aufwärmen 1/2 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3 1/2-4 1/2, aufwärmen 3 1/2-4 1/2.
Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, aufwärmen O 3 – U 3; Regler 200–220.
Zeit zum Aufwärmen: Etwa 5 Minuten.

Für Pasteten aus tiefgekühltem, backfertigem Blätterteig den Teig nach der Vorschrift auf dem Paket auftauen, zu einer etwa 3 mm dicken Platte (z. B. 36 x 27 cm) ausrollen und 12 Platten (Durchmesser 9 cm) ausstechen. Diese Platten nochmals ausstechen (Durchmesser 6 cm), so daß Ringe und Deckel entstehen. Die 12 Ringe und von den Deckeln 6 Stück zurücklassen, den restlichen Teig übereinanderlegen, wieder ausrollen (etwa 3 mm dick - 27 x 18 cm groß) und dieses Mal aus 6 Platten Ringe ausstechen. Die Ringe wieder zurücklassen, den übrigen Teig nochmals 3 mm dick ausrollen und 6 Platten (Durchmesser 9 cm) ausstechen.
Den Rand der Platten dünn mit Dosenmilch bestreichen und je 3 Ringe übereinander, jeweils mit Dosenmilch bestrichen, darauf legen, aber darauf achten, daß an den Rändern keine Milch herunterläuft. Die Platten und die mit Milch bestrichenen Deckel auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Backblech legen und im Backofen backen.

Gas: 10 Minuten vorheizen große Flamme, backen 1/2 große Flamme; Regler 10 Minuten vorheizen 4–5, backen 4–5.
Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 3 – U 3 (2. Blech O 2 – U 2); Regler 200–220.
Backzeit: 15–20 Minuten (evtl. die Deckel etwas früher herausnehmen).

In die heißen Pasteten Butterflöckchen geben und sie nach Belieben füllen, aber darauf achten, daß nicht zu viel von der Füllung über den Rand läuft, da sonst die krustige Blätterteigpastete weich wird. Die Deckel lose auf die Füllung legen und die Pasteten mit Zitronenscheiben oder -vierteln und Worcestersoße servieren.

Soße für Pasteten

30 g Butter oder Margarine
1 Teel. Zwiebelwürfel
1/8 l süße Sahne
1 gestrichener Eßl. Dr. Oetker Gustin
5 Eßl. kalte Milch zum Anrühren
etwas Salz
2–3 Eßl. Weißwein

Das Fett bei starker Hitze zerlassen und die Zwiebelwürfel darin erhitzen, bis sie gelblich sind. Die Sahne hinzufügen, zum Kochen bringen und mit dem angerührten Gustin binden. Die Soße mit Salz und Wein abschmecken und nach Belieben 1 Eßl. Mayonnaise (aus der Tube), Kapern oder etwas Dill darunter rühren.

Krabbenpasteten

1 Rezept Soße für Pasteten (S. 108)
200-250 g Krabbenfleisch (frisch oder aus der Dose)
50 g in Streifen geschnittene Champignons (aus der Dose)
4 Blätterteigpasteten (S. 108)

Vor dem Abschmecken der Soße die Krabben und die geschnittenen Champignons hineingeben, einmal kurz aufkochen, die Soße dann wie vorgeschrieben abschmecken und heiß in die vorbereiteten Pasteten füllen.

Hummerpasteten

1 Rezept Soße für Pasteten (S. 108)
200–250 g in Würfel geschnittenes Hummerfleisch
50 g in Würfel geschnittene Champignons (aus der Dose)
4 Blätterteigpasteten (S. 108)

Vor dem Abschmecken der Soße das Hummerfleisch und die geschnittenen Champignons hineingeben, einmal kurz aufkochen, die Soße dann wie vorgeschrieben abschmecken und heiß in die vorbereiteten Pasteten füllen.

Geflügelpasteten

(Königinpasteten)

1 Rezept Soße für Pasteten (S. 108)
200–250 g in Streifen geschnittenes, gekochtes Hühnerfleisch
50 g in Streifen geschnittene Champignons (aus der Dose)
4 Blätterteigpasteten (S. 108)

Vor dem Abschmecken der Soße das Hühnerfleisch und die geschnittenen Champignons hineingeben, einmal kurz aufkochen, die Soße dann wie vorgeschrieben abschmecken und heiß in die vorbereiteten Pasteten füllen.

Langustinos in Pasteten

(Abb. S. 102)

1 Rezept Soße für Pasteten (S. 108)
48 Langustinos (aus der Dose)
4 Blätterteigpasteten (S. 108)

Vor dem Abschmecken der Soße die Langustinos hineingeben, einmal kurz aufkochen, die Soße dann wie vorgeschrieben abschmecken und heiß in die vorbereiteten Pasteten füllen.

Kleines braunes Ragout

(Abb. S. 102)

20 g Butter oder Margarine
50 g in Würfel geschnittener magerer Speck
2 Eßl. Zwiebelwürfel
250 g Kalbfleisch (ausgelöstes Kotelettstück)
etwas Salz
*1/4 l Brühe**
1 Eßl. Tomatenmark
100 g Pfifferlinge (aus der Dose)
2 gestrichene Eßl. Gustin
4 Eßl. kalte Milch oder Sahne zum Anrühren
etwas Pfeffer
4 Blätterteigpasteten (S. 108)

* Auf einfache und schnelle Weise läßt sich mit ETO Klare Suppe nach der Gebrauchsanweisung eine wohlschmeckende Brühe zubereiten.

Das Fett bei starker Hitze zerlassen und die Speck- und Zwiebelwürfel darin erhitzen, bis sie gelblich sind. Das Kalbfleisch in kleine Stücke schneiden, dazugeben, leicht salzen, umrühren und bei schwacher Hitze 10 – 15 Minuten schmoren lassen. Die Brühe, das Tomatenmark und die Pfifferlinge hinzufügen, bei starker Hitze einmal aufkochen lassen und mit dem angerührten Gustin binden. Das Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken (nach Belieben etwas Rotwein hinzufügen) und heiß in die vorbereiteten Pasteten füllen.

Ragout fin in Muscheln

(für 12 Portionen)

1 kalte gekochte Kalbszunge
*1 kaltes gekochtes Kalbshirn oder 1 kalte gekochte Kalbsmilch**
250 g kaltes gekochtes Kalbfleisch
1/2 l kalte Kochbrühe
30 g (3 schwach gehäufte Eßl.) Dr. Oetker Gustin
1 Teel. Kapern
50 g Champignons (aus der Dose)
2 Eigelb und 2 Eßl. kaltes Wasser zum Verquirlen
etwas Zitronensaft oder Weißwein
etwas Salz
2 Eßl. Semmelmehl
2 Eßl. geriebener Käse
40 g Butter

* An Stelle dieser Zutat 250 g gekochtes Kalbfleisch **mehr**, also im Ganzen 500 g verwenden.

Die Kalbszunge, das Kalbshirn (Kalbsmilch) und das Kalbfleisch in Würfel schneiden. Mit 3 Eßl. Brühe das Gustin anrühren, die übrige Brühe zum Kochen bringen, das angerührte Gustin unter Rühren hineingeben und einmal aufkochen lassen. Die Kapern und die kleingeschnittenen Champignons dazugeben, die Soße mit dem verquirlten Eigelb abziehen, mit Zitronensaft (Wein) und Salz abschmecken und dann das Fleisch unterrühren.
(Durch die Zugabe von 3 Eßl. Mayonnaise wird die Soße noch zarter.)
Die Muschelformen mit Butter ausstreichen, das Ragout hineingeben, mit Semmelmehl und geriebenem Käse bestreuen und mit Butterflöckchen belegen. Die Muscheln im Backofen überbacken.
Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, überbacken große Flamme; Regler 10 Minuten vorheizen 8, überbacken 8.
Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, überbacken O 3 – U 3; Regler 275–300.
Backzeit: 10–15 Minuten.
Die Muscheln auf einer Platte mit Petersilie und Zitronenscheiben anrichten und Worcestersoße dazu reichen.

Obsttörtchen Rezept Seite 123

Spargelpasteten (in Förmchen)

150 g Spargel (gedünstet oder aus der Dose)
125 g gekochter Schinken
3 Scheiben Ananas
1 gut gehäufter Teel. Dr. Oetker Gustin
1/8 l kalte Milch oder Sahne
etwas Salz
etwas Butter

Den Spargel, den Schinken und die Ananas in kleine Stücke schneiden. Das Gustin mit der Milch (Sahne) anrühren, unter Rühren zum Kochen bringen und die geschnittenen Zutaten hinzufügen. Die Masse mit Salz abschmecken, in gefettete feuerfeste Förmchen füllen und mit Butterflöckchen belegen. Die Förmchen auf dem Rost in den Backofen schieben.
Gas: 1/2 große Flamme; Regler 5–6.
Strom: O 3 – U 3; Regler 225–250.
Backzeit: 10–15 Minuten.

Schaschlik (gegrillt)

1 kleines Schweinefilet
4 Scheiben Leber (nicht zu dick)
125 g durchwachsener Speck
250 g Tomaten
2 Bananen
1–2 Zwiebeln
einige Essiggurken
etwas Öl
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Paprika

Das Filet, die Leber, den Speck, die gewaschenen Tomaten, die geschälten Bananen, die Zwiebeln und die Gurken in Stücke oder Scheiben von gewünschter Größe (am besten gut 3 cm groß) schneiden, in beliebiger Reihenfolge auf Grillspieße stecken und dünn mit Öl bestreichen. Die Spieße auf den heißen geölten Grillrost legen, unter den vorgeheizten Grill schieben und unter häufigem Wenden grillen. Das Schaschlik nach dem Grillen leicht mit Salz, Pfeffer und Paprika bestreuen.
Gas: Den Grill 10 Minuten bei großer Flamme vorheizen, das Schaschlik etwa 15 Minuten grillen.
Strom: Den Grill 10 Minuten bei stärkster Stellung vorheizen, das Schaschlik etwa 15 Minuten grillen.

Tournedos (gegrillt)

4 Filetscheiben (vom Rind, Schwein oder Kalb, je etwa 2 cm dick)
etwas Öl
etwas Salz
4 Pfirsichhälften (gedünstet oder aus der Dose)
12 Kirschen
1 Gläschen Weinbrand
etwas geriebener Käse
etwas Butter
4 Weißbrotscheiben
etwas Butter

Die Filetscheiben mit einem flachen Messer leicht klopfen, etwas zusammendrücken, dünn mit Öl bestreichen und auf den heißen geölten Grillrost legen. Sie unter den vorgeheizten Grill schieben und zunächst von der einen und dann von der anderen Seite grillen.
Gas: Den Grill 5 Minuten bei großer Flamme vorheizen und jede Fleischseite 3–5 Minuten grillen.
Strom: Den Grill 10 Minuten bei stärkster Stellung vorheizen und jede Fleischseite 3–5 Minuten grillen.
Die Fleischscheiben nach dem Grillen leicht salzen und auf jede eine Pfirsichhälfte mit der Wölbung nach unten legen. In jede Pfirsichvertiefung je 3 in Weinbrand getränkte Kirschen legen, das Ganze mit Käse bestreuen, mit Butterflöckchen belegen und nochmals kurz auf dem Rost unter den heißen Grill schieben (aber nicht zu hoch).
Die Weißbrotscheiben toasten, mit Butter bestreichen, auf jede eine Fleischportion legen und die Brote mit Salatblättern, Petersilie und Kirschen auf einer Platte anrichten.

Angerichtete Käsebrote

Überraschungsschnitten

6 etwa 1½ cm dicke Weißbrotscheiben (am besten Toastbrot)
etwas Butter
etwas Senf
etwas geschnittener Schnittlauch
125 g in kleine Würfel geschnittener roher oder gekochter Schinken
3 geschälte, hartgekochte Eier
3 Tomaten
etwas geriebener Parmesankäse
etwas Paprika

Die Weißbrotscheiben auf einer Seite mit Butter und dann dünn mit Senf bestreichen und mit Schnittlauch bestreuen. Den Schinken gleichmäßig auf die einzelnen Scheiben verteilen. Darauf zunächst die in Scheiben geschnittenen Eier und dann die in Scheiben geschnittenen Tomaten legen. Die Schnitten mit Parmesankäse bestreuen, sie auf den Grillrost legen, unter den vorgeheizten Grill schieben oder auf ein Backblech legen und überbacken.

Für den Grill

Gas: Den Grill 5 Minuten bei großer Flamme vorheizen, die Schnitten etwa 3 Minuten grillen.

Strom: Den Grill 10 Minuten bei stärkster Stellung vorheizen, die Schnitten etwa 4 Minuten grillen.

oder

Für den Backofen

Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen ½ große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 5–6, backen 5–6.

Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 3 – U 3; Regler 230–250.

Backzeit: 6–10 Minuten.

Die fertigen Schnitten mit Paprika bestreuen.

Försterschnitten

¾ l Wasser
etwas Salz
etwas Butter oder Margarine
70 g Brühreis
1 kleine Dose (etwa 200 g) Pfifferlinge
50 g Butter oder Margarine
4–6 Eßl. süße Sahne
2 gestrichene Eßl. Dr. Oetker Gustin
2 Eßl. kalte Milch zum Anrühren
etwas Pfeffer
etwas Muskat
1 Eigelb
1 Eßl. feingehackte Petersilie
4 Weißbrotscheiben (am besten Toastbrot)
4 Scheiben gekochter Schinken
4 Scheiben Holländer Käse

Das gesalzene Wasser mit etwas Fett bei starker Hitze zum Kochen bringen, den gewaschenen Reis hineingeben, zum Kochen bringen und ihn bei mittlerer Hitze 12–15 Minuten sprudelnd kochen lassen. Wenn der Reis gar ist, ihn auf ein Sieb geben und gut mit kaltem Wasser übergießen.

Die Pilze in kleine Stücke schneiden, in dem zerlassenen Fett dünsten, die Sahne dazugeben und zum Kochen bringen. Sobald die Pilze kochen, sie mit dem angerührten Gustin binden. Dann den Reis hinzufügen und mit den angegebenen Gewürzen abschmecken. Den Reis einmal kurz aufkochen und zum Schluß das Eigelb und die Petersilie unterrühren. Die Masse bergartig auf die Weißbrotscheiben verteilen und jeweils mit einer Scheibe Schinken und einer Scheibe Käse belegen. Die Schnitten auf ein Backblech legen und überbacken.

Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen ½ große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 5–6, backen 5–6.

Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 3 – U 3; Regler 230–250.

Backzeit: 5–7 Minuten.

Garnierte Kalbsmedaillons
(gegrillt)

4 Scheiben Kalbslende
(je 2–3 cm dick)
etwas Öl
etwas Salz
4 Weißbrotscheiben
etwas Butter
1 Rezept Meerrettichsahne (S. 22)
2 Scheiben Ananas
einige Kirschen
1 kleine Dose Champignons
etwas Butter

Die Kalbslenden mit einem flachen Messer leicht klopfen, etwas zusammendrücken, dünn mit Öl bestreichen und auf den heißen geölten Grillrost legen. Sie unter den vorgeheizten Grill schieben und zunächst von der einen und dann von der anderen Seite grillen.
Gas: Den Grill 5 Minuten bei großer Flamme vorheizen und jede Fleischseite 3–4 Minuten grillen.
Strom: Den Grill 10 Minuten bei stärkster Stellung vorheizen und jede Fleischseite 3–4 Minuten grillen.
Das Fleisch nach dem Grillen leicht salzen.
Die Weißbrotscheiben toasten, mit Butter bestreichen und auf jede eine Fleischportion legen. Die Meerrettichsahne auf die Medaillons geben, mit den in Stücke geschnittenen Ananas und Kirschen verzieren und zum Schluß die in heißer Butter geschwenkten Champignons dazugeben.

Tomatenkremsuppe

50 g in Würfel geschnittener Speck
30 g Butter oder Margarine
1 in Würfel geschnittene Zwiebel
40 g Weizenmehl
375 g Tomaten
¾ l Wasser
etwas Salz
⅛ l süße Sahne
2 Eigelb
2–3 Weißbrotscheiben
etwas Butter
50 g geriebener Käse

Die Speckwürfel bei starker Hitze auslassen. Das Fett, die Zwiebelwürfel und das Mehl hinzugeben und so lange erhitzen, bis es hellgelb ist. Die gewaschenen, kleingeschnittenen Tomaten, das Wasser und etwas Salz hinzugeben. Die Suppe zum Kochen bringen, bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten kochen lassen und dann durch ein Sieb streichen. Die Sahne mit dem Eigelb verquirlen und die wieder zum Kochen gebrachte Suppe damit abziehen. Die Weißbrotscheiben in Würfel schneiden, in der erhitzten Butter goldgelb rösten und dick mit dem geriebenen Käse bestreuen. Die knusprigen Häppchen kurz vor dem Servieren auf die Suppe geben.
Kochzeit: Etwa 20 Minuten.

Zwiebelsuppe

2 große Zwiebeln
20 g Butter oder Margarine
2 Eßl. Olivenöl
*½ l Brühe**
etwas Zucker
etwas Salz
4 kleine Scheiben Weißbrot
4 Eßl. geriebener Käse

Die geschälten Zwiebeln in Scheiben schneiden, bei starker Hitze in dem erhitzten Fett andünsten, die Brühe hinzugeben, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze etwa 5–10 Minuten kochen lassen. Die Suppe mit Zucker und Salz abschmecken, in Tassen oder kleine Schüsselchen füllen, die Brotscheiben darauflegen und mit dem Käse bestreuen. Die Tassen (Schüsselchen) auf ein Backblech stellen und die Suppe im Backofen überbacken.
Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen ½ große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 5–6, backen 5–6.
Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 3 – U 3; Regler 230–250.
Backzeit: 10–15 Minuten.

* Auf einfache und schnelle Weise läßt sich mit ETO Klare Suppe nach der Gebrauchsanweisung eine wohlschmeckende Brühe zubereiten.

Gulaschsuppe

100 g Schweineschmalz
300 g Zwiebeln
nach Belieben 4 grüne oder rote Paprikaschoten
3 Eßl. Tomatenmark
250 g Rindfleisch
etwas Salz
etwas Paprika
*1 1/2 l Brühe**
abgeriebene gelbe Schale einer halben Zitrone
2 Knoblauchzehen
1/4 Teel. Kümmel
2 gestrichene Eßl. Dr. Oetker Gustin
3 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren

* Auf einfache und schnelle Weise läßt sich mit ETO Klare Suppe nach der Gebrauchsanweisung eine wohlschmeckende Brühe zubereiten.

Das Schmalz bei starker Hitze zerlassen und die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln darin goldgelb dünsten. Dann die in feine Streifen geschnittenen Paprikaschoten und das Tomatenmark dazugeben und etwa 10 Minuten im geschlossenen Topf dämpfen. Das in kleine Würfel geschnittene Fleisch, Salz und Paprika hinzufügen, gut durchrühren, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten kochen lassen. Die heiße Brühe hinzufügen, alles wieder zum Kochen bringen und weitere 20 Minuten schwach kochen lassen. Die Suppe mit Zitronenschale, den in kleine Würfel geschnittenen Knoblauchzehen und Kümmel abschmecken und sie mit dem angerührten Gustin binden.

Kochzeit: Etwa 65 Minuten.

Fondue

1 Knoblauchzehe
2/5 l (400 ccm) herber Weißwein
4 Teel. Zitronensaft
400 g Schweizer Käse
400 g Greyerzer Käse
1 gestrichener Teel. Dr. Oetker Gustin
1 kleines Glas Kirschwasser
etwas Salz
etwas edelsüßer Paprika
etwas Pfeffer
etwas geriebene Muskatnuß

Ein Fondue-Pfännchen (feuerfeste Schüssel) mit der geschälten, halbierten Knoblauchzehe ausreiben, den Wein mit dem Zitronensaft hineingeben und erhitzen. Wenn die Flüssigkeit stark dampft, den grob geriebenen oder gehobelten Käse unter ständigem Rühren (hin und her) hinzufügen und bei starker Hitze die Käsemasse aufkochen lassen. Dann das mit Kirschwasser angerührte Gustin unter den Käsekrem rühren, nochmals kurz erhitzen (aber nicht kochen lassen!) und, wenn erforderlich, noch mit Salz, Paprika, Pfeffer und Muskatnuß abschmecken.
Die Fondue im Pfännchen auf dem dazugehörigen Warmhalter (Rechaud, Stövchen) auf den Tisch bringen (darauf achten, daß die Fondue nur leise brodelt). Als Beigabe in kleine Stücke geschnittenes Weißbrot reichen, das mit Gabeln in die Fondue getaucht wird.

Käseschnitten, überbacken

75 g Butter
100 g geriebener Käse (evtl. Chesterkäse)
etwas Salz
etwas Paprika
etwas geschnittener Schnittlauch oder gehackte Petersilie
4 etwa 1½ cm dicke Weißbrotscheiben (am besten Toastbrot)

Die Butter schaumig rühren und den Käse hinzufügen.
Die Masse mit Salz und Paprika abschmecken und mit Schnittlauch und Petersilie verrühren. Die Käsemasse bergartig auf die Weißbrotscheiben streichen, diese auf den Grillrost oder ein Backblech legen.

Für den Grill

Gas: Den Grill 5 Minuten bei großer Flamme vorheizen, die Schnitten etwa 3 Minuten überbacken.
Strom: Den Grill 10 Minuten bei stärkster Stellung vorheizen, die Schnitten etwa 3 Minuten überbacken.

oder

Für den Backofen

Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen ½ große Flamme;
Regler 5 Minuten vorheizen 5–6, backen 5–6.
Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 3 – U 3; Regler 230–250.
Backzeit: 6–8 Minuten.

Pilzpasteten (in Förmchen)

40 g Butter oder Margarine
1 in Würfel geschnittene Zwiebel
250 g Pfifferlinge (gedünstet oder aus der Dose)
125 g roher Schinken
1 gut gehäufter Teel. Dr. Oetker Gustin
1 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
etwas Salz
etwas Pfeffer
6 Eier

Das Fett zerlassen und die in Würfel geschnittene Zwiebel darin hellgelb dünsten. Die Pilze und den Schinken klein schneiden, dazugeben und kurze Zeit mitdünsten. Das mit dem Wasser angerührte Gustin unterrühren, einmal aufkochen lassen und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Pilzmasse in gefettete Pastetenförmchen füllen, in die Mitte eine kleine Vertiefung drücken und in jede vorsichtig ein aufgeschlagenes Ei gleiten lassen. Die Eier mit etwas Salz bestreuen. Die Förmchen auf dem Rost in den Backofen schieben.
Gas: ½ große Flamme; Regler 5–6.
Strom: O 3 – U 3; Regler 225–250.
Backzeit: Etwa 10 Minuten.

Männer mögen Pudding! Welche Ehefrau, welche Mutter wüßte das nicht. Und Männer mögen auch Fruchtsalate, Gefrorenes und viele andere süße Leckereien.

Die Jahreszeit spielt dabei gar keine Rolle. Schließlich ist es in unserer Wohnung ja behaglich warm, wenn wir mit der Familie oder mit Gästen am Tisch sitzen. Darum gehört auch im Herbst und Winter eine süße Nachspeise zu jeder Mahlzeit, denn die Nachspeise ist und bleibt das Tüpfelchen auf dem i und darf einfach nicht fehlen.

Besonders festlich und überraschend wirkt immer ein Eis-Dessert. Die Zubereitung ist heute wirklich gar kein Problem mehr. Mit Dr. Oetker Eispulver in den Geschmacksarten Vanille und Schokolade und einigen Zutaten können Sie mühelos und ohne großen Zeitaufwand die köstlichsten Eisspezialitäten im eigenen Kühlschrank herstellen.

* Wußten Sie übrigens schon, daß es außer Eispulver 28 verschiedene Sorten Pudding-Pulver von Dr. Oetker gibt?

KALTE SÜSSE LECKEREIEN

Fruchtsalat

(Abb. S. 155)

Fruchtsalate sind sehr wohlschmeckend, wenn verschiedene Obstsorten gemischt werden. Dazu nur tadellose Früchte (frische, tiefgefrorene oder aus der Dose oder dem Glas) verwenden und sie sorgfältig reinigen. Apfelsinen von den Kernen und allen weißen Häuten befreien, Feigen, Korinthen und Rosinen waschen und einweichen. Die Früchte in Scheiben schneiden und lagenweise mit Zucker einschichten. Sie nach Belieben mit Zitronensaft, Maraschino, Himbeergeist oder Kirschwasser, Wein oder unvergorenem Fruchtsaft übergießen und mit Mandeln, Nüssen und Rosinen verzieren. Puffreis, Flocken, Zwiebäcke oder Makronen, auch ein Kännchen rohe Sahne, Vanille- oder Weinschaumsoße (Rezepte S. 23/24), dazu reichen.

Besonders erfrischend sind folgende Zusammenstellungen:

1. Äpfel, Apfelsinen, Zucker, Zitronensaft, Nüsse.
2. Äpfel, Apfelsinen, Bananen, Zucker, Zitronensaft, Nüsse.
3. Äpfel, Feigen, Zucker, Zitronensaft.
4. Äpfel, Apfelsinen, Tomaten, Zucker, Zitronensaft.
5. Äpfel, Apfelsinen, Bananen, Ananas, Zucker, Wein.
6. Äpfel, Apfelsinen, Birnen, Ananas, Bananen, Zucker, Saft.
7. Apfelsinen, Bananen, Zucker, Zitronensaft.
8. Pflaumen, Birnen, Pfirsiche, Zucker, Zitronensaft.

Anrichten lassen sich solche Salate sehr schön in Früchten wie z. B. Ananas, Melonen, Apfelsinen. Das ausgehöhlte Fruchtfleisch kann mit zum Fruchtsalat verwendet werden.

Vanilleeis mit Sekt (Sorbet)

1 Rezept Vanilleeis (S. 126)
1–2 Flaschen Söhnlein-Sekt „Rheingold"

Das Vanilleeis aus der Eisschale stürzen (dazu das Eis mit einem Messer vom Rand der Eisschale lösen und den Boden der Eisschale einen Augenblick in Wasser halten) und in Würfel schneiden. Die Eiswürfel in Gläser verteilen und diese mit Sekt füllen.

Eisbecher

(Abb. S. 49)

1 Rezept Vanilleeis (S. 126)
1 Rezept Schokoladeneis (S. 126)

Das Eis aus den Eisschalen stürzen (dazu das Eis mit einem Messer vom Rand der Eisschale lösen und den Boden der Eisschale einen Augenblick in Wasser halten) und in Würfel schneiden. Die Eiswürfel, abwechselnd in den Sorten, in Gläser verteilen und nach Belieben mit Schlagsahne und Früchten verzieren.

Beefsteak Tatar Rezept Seite 86

Berliner Kindl
EXPORT

Obsttörtchen

(Abb. S. 111)

Teig

(für 12–14 Törtchen, Durchmesser etwa 10 cm):
200 g Weizenmehl
3 g (1 gestrichener Teel.) Dr. Oetker Backpulver Backin
75 g Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
etwas Salz
4 Tropfen Dr. Oetker Backöl Zitrone
2 Eßl. Wasser
100 g Butter oder Margarine

Belag:

1 Päckchen Dr. Oetker Soßen-Pulver Vanille-Geschmack
25 g (1 gut gehäufter Eßl.) Zucker
knapp 1/4 l kalte Milch
500–750 g rohes, gedünstetes oder eingemachtes Obst (z. B. Ananas, Aprikosen, Erdbeeren, Heidelbeeren, Kirschen, Pfirsiche, Stachelbeeren usw.)

Guß:

1 Päckchen Dr. Oetker Tortenguß
1/4 l Wasser oder Fruchtsaft
Zucker nach Angabe auf dem Tortenguß-Beutel

Zum Verzieren:

1/4–3/8 l Sahne
Zucker nach Geschmack

Für den Teig Mehl und Backin mischen und auf ein Backbrett (Tischplatte) sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker, Vanillin-Zucker, Gewürze und Wasser hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene kalte Fett geben, es mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig etwa 3 mm dick ausrollen, mit einer runden Form ausstechen, auf ein Backblech legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen 1/2 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4.

Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 3 – U 3; Regler 175–195.

Backzeit: 10–15 Minuten.

Für den Belag Soßen-Pulver und Zucker nach und nach mit der Milch anrühren, unter Rühren zum Kochen bringen und einmal kurz aufkochen lassen. Während des Erkaltens den Pudding ab und zu durchrühren und ihn dann erkaltet gleichmäßig auf die Plätzchen streichen.

Weiches Obst roh verwenden und folgendermaßen vorbereiten: Aprikosen, Erdbeeren, Heidelbeeren und Pfirsiche waschen, gut abtropfen lassen, entsteinen, entstielen oder verlesen.

Gedünstetes oder eingemachtes Obst auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Die vorbereiteten Früchte auf die Plätzchen legen (einen etwa 1 cm breiten Rand frei lassen!).

Den Guß nach der Vorschrift auf dem Beutel zubereiten, auf das Obst geben und die Törtchen am Rand mit der steifgeschlagenen, gesüßten Sahne verzieren.

Rotweinkrem

1 Päckchen Dr. Oetker Rote Grütze Himbeer-Geschmack
100 g (4 gut gehäufte Eßl.) Zucker
1/4 l Rotwein
1/4 l Wasser
1/8–1/4 l Sahne

Den Inhalt des Päckchens und den Zucker mit dem Rotwein anrühren. Das Wasser erhitzen. In das kochende, von der Kochstelle genommene Wasser langsam die angerührte Mischung rühren, einmal kurz aufkochen lassen und während des Erkaltens ab und zu durchrühren. Unter die abgekühlte, noch weiche Speise die steifgeschlagene Sahne (etwas zum Verzieren zurücklassen!) heben. Den Krem in eine Glasschale oder in Gläser füllen und mit Schlagsahne verzieren.

Sülzkotelett Rezept Seite 87

Ananas-Gustinkrem

50 g (5 schwach gehäufte Eßl.) Dr. Oetker Gustin
75 g (3 gut gehäufte Eßl.) Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
den Ananassaft aus der Dose mit Wasser auf 1/2 l ergänzt
2 Eßl. Zitronensaft
1/8–1/4 l Sahne
200 g Ananas (3–6 Scheiben Dosen-Ananas)

Das Gustin, den Zucker und den Vanillin-Zucker mit 6 Eßl. von dem Ananassaft anrühren. Den übrigen Saft erhitzen. In den kochenden, von der Kochstelle genommenen Saft langsam das angerührte Gustin rühren und einmal kurz aufkochen lassen. Den Gustinkrem während des Erkaltens ab und zu durchrühren. Unter den lauwarmen, noch nicht festgewordenen Gustinkrem den Zitronensaft rühren und dann die steifgeschlagene Sahne und die in Stücke geschnittene Ananas darunter heben.
Den Krem in eine Glasschale oder in Gläser füllen und kalt stellen, damit er fester wird.
Den Krem nach Belieben mit Ananasstückchen und Schlagsahne, die von der oben angegebenen Menge abgenommen werden, und Kirschen verzieren.

Galetta-Apfelsinenkrem

1/8 l Sahne
1/4 l Apfelsinensaft (von etwa 5 Apfelsinen)
6 Eßl. Wasser
1 Päckchen Dr. Oetker Galetta Vanille-Geschmack

Die Sahne steif schlagen.
Den Apfelsinensaft und das Wasser in eine große Schüssel gießen. Den Inhalt des Beutels auf einmal zu der Flüssigkeit geben und so lange mit einem Schneebesen schnell durchrühren, bis ein gleichmäßiger Krem entstanden ist (nach etwa 1 Minute). Die Schlagsahne darunter heben, den Krem in eine Glasschale füllen, etwa 20 Minuten stehenlassen, damit er fester wird, und nach Belieben mit Apfelsinenspalten verzieren.
Galetta schmeckt frisch am besten und sollte möglichst bald verzehrt werden.

Schokoladengelee

1 Päckchen Dr. Oetker Regina-Gelatine gemahlen, weiß
3 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
1/2 l Milch
100 g Blockschokolade
25 g (1 gut gehäufter Eßl.) Zucker

Die Gelatine mit dem Wasser anrühren und 10 Minuten zum Quellen stehenlassen.
Die Milch erhitzen. In die kochende, von der Kochstelle genommene Milch die in Stücke geschnittene Schokolade, den Zucker und die gequollene Gelatine geben und so lange rühren, bis sich alles gelöst hat. Die Flüssigkeit in eine Glasschale oder in Schälchen füllen und kalt stellen, damit sie fest wird.
Nach Belieben unter die dickliche Speise 1/8 l steifgeschlagene Sahne heben.

Schwarzwälder-Kirschkrem

Krem:

2 schwach gehäufte Teel. Dr. Oetker Regina-Gelatine gemahlen, weiß
4 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
1 Päckchen Dr. Oetker Pudding-Pulver Vanille-Geschmack
etwas Salz
75 g (3 gut gehäufte Eßl.) Zucker
1/2 l kalte Milch
2 Eßl. Kirschwasser oder 1/2 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma
1/4 l Sahne
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
375–500 g gut abgetropfte, gekochte Kirschen

Zum Verzieren:

Etwas geraspelte bittere Schokolade

Die Gelatine mit dem Wasser anrühren und 10 Minuten zum Quellen stehenlassen.
Das Pudding-Pulver, das Salz und den Zucker mit 6 Eßl. von der Milch anrühren. Die übrige Milch erhitzen. In die kochende, von der Kochstelle genommene Milch langsam das angerührte Pudding-Pulver rühren und einmal kurz aufkochen lassen. Die gequollene Gelatine in den heißen Pudding geben und so lange rühren, bis sich alles gelöst hat. Den Pudding kalt stellen und ab und zu durchrühren. Unter den erkalteten, aber noch nicht vollkommen erstarrten Pudding Kirschwasser oder Aroma rühren und dann 2/3 der steifgeschlagenen, mit Vanillin-Zucker gewürzten Sahne darunter heben.
Sahnekrem und Kirschen (einige zurücklassen!) abwechselnd lagenweise in eine Glasschüssel oder in Gläser geben; die oberste Schicht muß aus Sahnekrem bestehen. Den Krem mit der restlichen Schlagsahne, den Kirschen und der geraspelten Schokolade verzieren.

Flana mit Früchten

Etwa 500 g beliebige gezuckerte weiche Früchte
1 Päckchen Dr. Oetker Flana Vanille-Geschmack
50 g (2 gut gehäufte Eßl.) Zucker
1/2 l kalte Milch

Die Früchte (gedünstete oder eingemachte auf einem Sieb gut abtropfen lassen) in eine Glasschale oder in Schälchen füllen (einige Früchte zum Verzieren zurücklassen!).
Den Inhalt des Päckchens und den Zucker in einer Tasse mischen, zunächst 2 Eßl. von der Milch hinzugeben und dann noch mit 3 weiteren anrühren. Den Rest der Milch erhitzen. In die kochende, von der Kochstelle genommene Milch die angerührte Mischung rühren, 1 Minute schwach kochen, erkalten lassen und ab und zu durchrühren. Den erkalteten Flana mit einem Schneebesen kurz durchschlagen, über das Obst geben und mit den zurückgelassenen Früchten verzieren.

Früchte in Götterspeise

(Abb. S. 70)

1 Päckchen Dr. Oetker Götterspeise Himbeer-, Kirsch-, Waldmeister- oder Zitrone-Geschmack
1/2 l Wasser
100 g Zucker
kleine Früchte oder Fruchtstückchen nach Belieben

Die Götterspeise nach der Gebrauchsanweisung auf dem Päckchen zubereiten. In 4–6 Gläser je 2–3 Eßl. von der Flüssigkeit geben, fest werden lassen und dann darauf einen Teil der Früchte oder Fruchtstückchen legen (nach Belieben in einem hübschen Muster). Darüber wieder so viel Flüssigkeit verteilen, daß die Früchte bedeckt sind, und wieder fest werden lassen. In dieser Weise Flüssigkeit und Früchte aufteilen und dann die Götterspeise kalt stellen, bis sie ganz fest geworden ist.

Schichtpudding

(Abb. S. 144)

Rote Grütze:
1/2 Päckchen Dr. Oetker Rote Grütze Himbeer-Geschmack
50 g (2 gut gehäufte Eßl.) Zucker
1/4 l kaltes Wasser

Vanillepudding:
1/2 Päckchen Dr. Oetker Pudding-Pulver Vanille-Geschmack
20 g (1 schwach gehäufter Eßl.) Zucker
3 Eßl. kalte Milch oder Wasser zum Anrühren
1/4 l Milch

Schokoladenpudding:
1 Päckchen Dr. Oetker Schokoladen-Pudding-Pulver
50 g (2 gut gehäufte Eßl.) Zucker
1/2 l kalte Milch

Die Rote Grütze nach der Gebrauchsanweisung auf dem Beutel zubereiten und etwas abgekühlt in Gläser füllen. Wenn die Rote Grütze abgekühlt ist und auf der Oberfläche eine Haut hat, den Vanille-Pudding ebenfalls nach der Gebrauchsanweisung zubereiten und auf die Rote Grütze geben. Sobald der Vanille-Pudding abgekühlt ist und auf der Oberfläche eine Haut hat, den Schokoladen-Pudding nach der Gebrauchsanweisung zubereiten (2 Minuten kochen lassen!), darauf geben und kalt stellen.
Den Schichtpudding nach Belieben mit Sahne und Früchten verzieren.

Vanilleeis

1 Päckchen Dr. Oetker Eispulver Vanille-Geschmack
50 g (2 gut gehäufte Eßl.) Zucker
1/4 l kalte Milch
1/8 l Sahne

Eispulver und Zucker mit der Milch in einer Schüssel glattrühren und mindestens 15 Minuten zum Quellen stehenlassen. Die Sahne steif schlagen und gleichmäßig unter das angerührte Eispulver ziehen. Den Kühlschrank auf die stärkste Kältestufe stellen; die in die Eisschale gegebene Mischung in das Gefrierfach schieben und bis zur gewünschten Festigkeit gefrieren lassen.
Gefrierzeit: 2–3 Stunden, je nach Größe des Kühlschranks. Das Speiseeis erst kurz vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen (Kühlschrank wieder auf normal stellen).
Beigabe: Sahne-Schokoladensoße (Rezept S. 24).

Schokoladeneis

1 Päckchen Dr. Oetker Eispulver Schokolade
60 g (3 schwach gehäufte Eßl.) Zucker
1/4 l kalte Milch
1/8 l Sahne

Eispulver und Zucker mit der Milch in einer Schüssel glattrühren und mindestens 15 Minuten zum Quellen stehenlassen. Die Sahne steif schlagen und gleichmäßig unter das angerührte Eispulver ziehen. Den Kühlschrank auf die stärkste Kältestufe stellen, die in die Eisschale gegebene Mischung in das Gefrierfach schieben und bis zur gewünschten Festigkeit gefrieren lassen.
Gefrierzeit: 2–3 Stunden, je nach Größe des Kühlschranks. Das Speiseeis erst kurz vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen (Kühlschrank wieder auf normal stellen).

Melonensalat

500 g Zuckermelone
5 große Apfelsinen
etwa 60 g (3 schwach gehäufte Eßl.) Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1–2 Eßl. Curacao oder Himbeergeist

Die Melone schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden oder mit einem Ausstecher in kleine runde Kugeln ausstechen. Die Apfelsinen schälen, in Spalten teilen und diese in Stückchen schneiden. Das Obst in eine Glasschale geben, mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen, mit Curacao oder Himbeergeist beträufeln und gut durchziehen lassen.

Feigensalat

250 g saftige Feigen
250 g erkalteter körnig gekochter Milchreis
etwa 50 g (2 gut gehäufte Eßl.) Zucker
Saft einer Zitrone
3–4 Eßl. Mandarinensaft
1/4 l Sahne
etwas Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Die Feigen in Streifen schneiden, mit dem Reis zusammen in eine Schüssel geben und Zucker, Zitronen- und Mandarinensaft hinzufügen.
Die Sahne steif schlagen, mit dem Vanillin-Zucker würzen und die Schlagsahne unter die übrigen Zutaten heben. Den Salat in eine Glasschale füllen und nach Belieben mit Mandarinenspalten garnieren.

Mirabellenspeise

500 g entsteinte, halbierte Mirabellen und 200 g Preiselbeeren (beides gedünstet oder aus der Dose)
Saft einer halben Zitrone
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1/4 l Sahne

Mirabellen und Preiselbeeren in eine Glasschale geben, mit Zitronensaft und Vanillin-Zucker würzen und mit der steifgeschlagenen Sahne garnieren.

Erdbeer-Bananenspeise

500 g Erdbeeren (nach Belieben auch aus der Dose oder tiefgefroren)
4 geschälte Bananen
1–2 Eßl. Zucker
1/4 l Sahne
etwas Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Die Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen und entstielen (Erdbeeren aus der Dose oder tiefgefrorene auf einem Sieb gut ablaufen lassen). Die Bananen in Scheiben schneiden, mit den Erdbeeren mischen und mit Zucker bestreuen. Die Sahne kurz vor dem Servieren steif schlagen, mit Vanillin-Zucker würzen und die Früchte darunter heben.

Schlemmereis

1 Päckchen Dr. Oetker Eispulver Vanille-Geschmack
80 g (4 schwach gehäufte Eßl.) Zucker
1/4 l kalte Milch
1/4 l Sahne
3 Eßl. Curacao, Kirschwasser oder Rum

Eispulver und Zucker mit der Milch in einer Schüssel glattrühren und mindestens 15 Minuten zum Quellen stehenlassen.
Die Sahne steif schlagen und zusammen mit dem Alkohol gleichmäßig unter das angerührte Eispulver ziehen. Den Kühlschrank auf die stärkste Kältestufe stellen; die in die Eisschale gegebene Mischung (nötigenfalls in zwei Eisschalen verteilen!) in das Gefrierfach schieben und bis zur gewünschten Festigkeit gefrieren lassen.
Gefrierzeit: 2–3 Stunden, je nach Größe des Kühlschranks. Das Speiseeis erst kurz vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen (Kühlschrank wieder auf normal stellen).

Pfirsichspeise mit Haselnüssen

1 Dose halbierte Pfirsiche
2 Eßl. Pfirsichsaft
1 Eßl. Arrak
50 g gehackte, geschälte Haselnußkerne
1 gestrichener Teel. Dr. Oetker Regina-Gelatine gemahlen, weiß
2 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
1/4 l Sahne
25 g (1 gut gehäufter Eßl.) Puderzucker

Die Pfirsiche auf einem Sieb gut abtropfen lassen und auf einer Platte anrichten. Den Pfirsichsaft mit dem Arrak vermengen und über die Pfirsiche träufeln. Die gehackten Haselnußkerne in einem Topf unter ständigem Rühren rösten und erkalten lassen. Die Gelatine mit dem Wasser anrühren, 10 Minuten zum Quellen stehenlassen, unter ständigem Rühren erwärmen, bis sich alles gelöst hat, und kalt stellen. Die Sahne fast steif schlagen und die lauwarme Gelatinelösung und den gesiebten Puderzucker hinzufügen. Die Sahne vollkommen steif schlagen, die erkalteten Haselnußstückchen darunter rühren und die Pfirsiche mit der Schlagsahne garnieren.

Erdbeerspeise

500 g Erdbeeren (nach Belieben auch aus der Dose oder tiefgefroren)
25–50 g (1–2 gut gehäufte Eßl.) Zucker
4–6 Eßl. Rotwein
1/8 l Sahne
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
etwas geraspelte Schokolade

Die Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen und entstielen (Erdbeeren aus der Dose oder tiefgefrorene auf einem Sieb gut ablaufen lassen). Die Früchte mit Zucker bestreuen, in eine Glasschale oder in Schälchen verteilen, mit Wein beträufeln, kalt stellen und gut durchziehen lassen.
Die Sahne mit dem Vanillin-Zucker würzen, steif schlagen und mit der Schlagsahne und der Schokolade die Erdbeerportionen verzieren.

Ananas-Kirschensalat

4 Scheiben Ananas
200 g entsteinte Kirschen
2 in Scheiben geschnittene, geschälte Bananen
Saft einer halben Zitrone
2 Eßl. Weinbrand
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eßl. Sahne

Die Ananas in kleine Stücke schneiden, mit den Kirschen und den Bananenscheiben mischen und in eine Glasschale füllen. Das Obst mit Zitronensaft und Weinbrand beträufeln, mit Vanillin-Zucker würzen, kalt stellen und gut durchziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die Sahne darüber gießen.

Mandarinensalat

200–300 g Mandarinenspalten (frisch oder aus der Dose)
4 in Scheiben geschnittene, geschälte Bananen
Saft einer halben Zitrone
etwa 25 g (1 gut gehäufter Eßl.) Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eßl. Eierlikör
einige rote Kirschen

Die Mandarinenspalten (Mandarinen aus der Dose gut ablaufen lassen) mit den Bananenscheiben in eine Glasschale geben. Das Obst mit Zitronensaft, Zucker und Vanillin-Zucker vermischen, den Eierlikör darüber verteilen und den Salat mit den Kirschen verzieren.

Sahnequarkbecher mit Obst

(Abb. S. 137)

250 g Quark
50 g (2 gut gehäufte Eßl.) Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
Saft einer halben Zitrone
1/4 l Sahne

Den Quark (zur Verfeinerung durch ein Sieb streichen) mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter den Quark heben. Den Sahnequark in Gläser füllen (nach Belieben mit einem Spritzbeutel mit glatter Tülle in die Gläser spritzen) und mit Obst verzieren.

Birnen mit Schokoladensoße

500 g Birnen
50 g (2 gut gehäufte Eßl.) Zucker
5 Eßl. Wasser
1 Rezept Sahne-Schokoladensoße (S. 24)

Die Birnen schälen, in Viertel schneiden, vom Kerngehäuse befreien und mit dem Zucker in dem Wasser weichdünsten. Die Birnenviertel dann in einzelne Portionsschälchen verteilen und die Soße darüber gießen. Die Portionen nach Belieben mit kleinen Mandelstiften verzieren.
(Die Speise warm oder kalt reichen.)

Likörkrem

1/2 l Milch von Zimmertemperatur
1 Päckchen Dr. Oetker Galetta Schokolade
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eßl. Curacao
1/8 l Sahne

Die Milch in eine Porzellanschüssel gießen. Den Inhalt des Beutels auf einmal zu der Milch geben und so lange mit einem Schneebesen schnell durchrühren, bis ein gleichmäßiger Krem entstanden ist (nach etwa 1 Minute). Danach den Vanillin-Zucker und den Curacao unterrühren und zum Schluß die steifgeschlagene Sahne darunter heben.
Den Krem in Schälchen oder in eine Glasschale füllen und etwa 20 Minuten stehenlassen, damit er fester wird.

Reiskrem

3/4 l Milch
etwas Salz
75 g (3 gut gehäufte Eßl.) Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
150 g Milchreis
1 gut gehäufter Teel. Dr. Oetker Regina-Gelatine gemahlen, weiß
2 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
1/4 l Sahne

Die Milch mit Salz, Zucker und Vanillin-Zucker zum Kochen bringen, den gewaschenen Reis hineingeben und bei schwacher Hitze in etwa 20 Minuten ausquellen lassen (er muß noch körnig sein!).
Die Gelatine mit dem Wasser anrühren, 10 Minuten zum Quellen stehenlassen, zu dem Reisbrei geben und so lange rühren, bis sie vollkommen gelöst ist.
Unter den erkalteten Reisbrei die steifgeschlagene Sahne heben, den Krem in eine Glasschale füllen und bis zum Verzehr kalt stellen.
Beigabe: Fruchtsaftsoße (Rezept S. 24).

Joghurt-Sahnekrem

Krem:
1 Päckchen Dr. Oetker Regina-Gelatine gemahlen, weiß
3 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
1 Fläschchen Joghurt (2/10 l)
1/8 l Milch
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
Saft einer Zitrone
75 g (3 gut gehäufte Eßl.) Zucker
1/8 l Sahne

Zum Verzieren:
Schokoladenstreusel

Die Gelatine mit dem Wasser anrühren, 10 Minuten zum Quellen stehenlassen, unter Rühren erwärmen, bis sich alles gelöst hat, und kalt stellen.
Unter das Joghurt die Milch, den Vanillin-Zucker, den Zitronensaft, den Zucker und die lauwarme Gelatinelösung rühren und es kalt stellen. Sobald es dicklich ist, die steifgeschlagene Sahne darunter heben, den Krem in eine Glasschale oder in Gläser füllen und mit Schokoladenstreuseln verzieren.

Getränke ab Seite 154

Maraschinokrem

2 schwach gehäufte Teel. Dr. Oetker Regina-Gelatine gemahlen, weiß
3 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
3 Eier
50 g (2 gut gehäufte Eßl.) Zucker
2 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
5 Eßl. Maraschino
1/4 l Sahne

Die Gelatine mit dem Wasser anrühren, 10 Minuten zum Quellen stehenlassen, unter Rühren erwärmen, bis sich alles gelöst hat, und kalt stellen.
Die Eier schaumig schlagen und nach und nach den Zucker mit dem Vanillin-Zucker dazugeben. Danach so lange schlagen, bis eine kremartige Masse entstanden ist, und dann den Maraschino und die lauwarme Gelatinelösung hinzufügen. Den Eierkrem kalt stellen, bis er dicklich geworden ist, und dann die steifgeschlagene Sahne darunter heben. Den Krem in eine Glasschale oder in Gläser füllen und bis zum Servieren kalt stellen.

Kirsch-Sahnekrem

1 Päckchen Dr. Oetker Regina-Gelatine gemahlen, rot
6 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
375 g Sauerkirschen
1/4 l Wasser
150 g (6 gut gehäufte Eßl.) Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1/8 l Sahne

Die Gelatine mit dem Wasser anrühren und 10 Minuten zum Quellen stehenlassen.
Die Sauerkirschen waschen, gut abtropfen lassen, entstielen und entsteinen. Das 1/4 l Wasser, den Zucker und den Vanillin-Zucker hinzugeben, die Kirschen halbgar kochen und auf ein Sieb schütten. Den Kirschsaft messen, mit Wasser auf 1/2 l ergänzen, die gequollene Gelatine an den heißen Saft geben und so lange rühren, bis sich alles gelöst hat. Den Kirschsaft kalt stellen. Sobald er dicklich ist, die erkalteten Kirschen (einige zurücklassen!) und die steifgeschlagene Sahne (etwas zurücklassen!) darunter heben. Die Speise in eine Glasschale oder in Schälchen füllen und mit Kirschen und Schlagsahne verzieren.

Galetta-Kaffeekrem

1/2 l Milch von Zimmertemperatur
1 Päckchen Dr. Oetker Galetta Vanille-Geschmack
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1–2 gehäufte Teel. Kaffee-Extraktpulver
1/8–1/4 l Sahne.

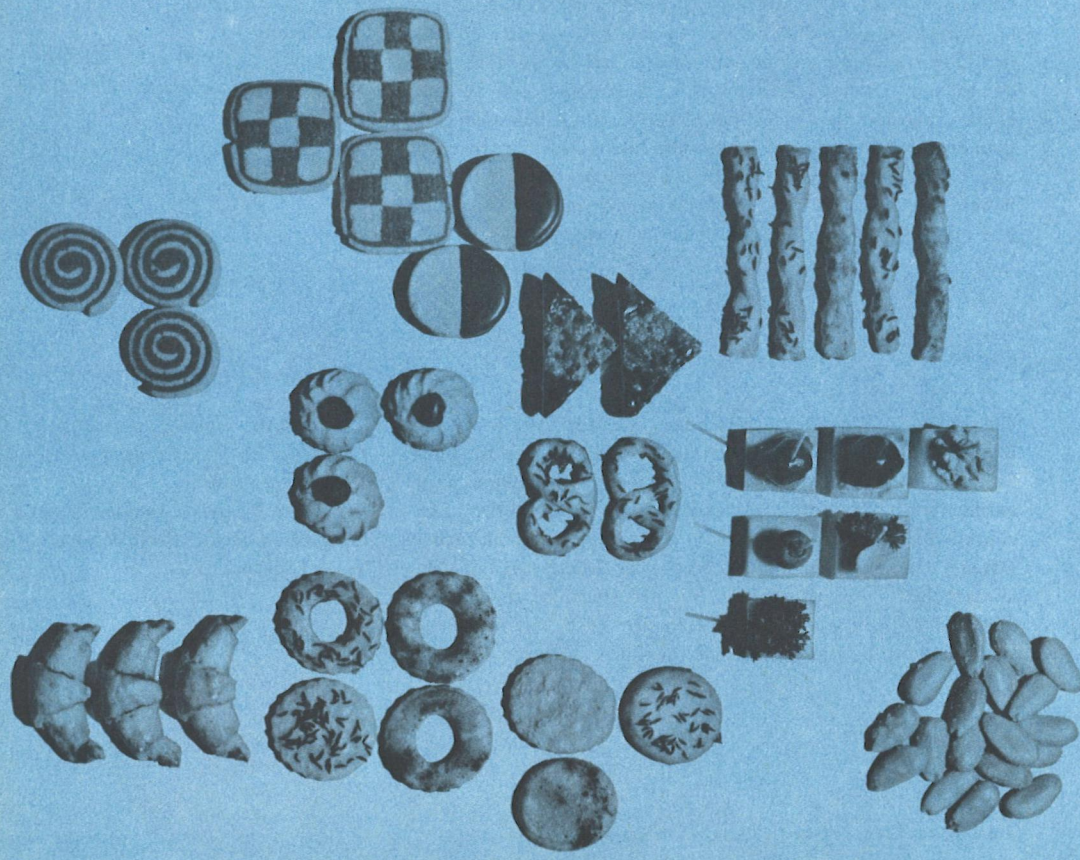
Die Milch in eine Porzellanschüssel gießen. Den Inhalt des Beutels auf einmal zu der Milch geben und so lange mit einem Schneebesen schnell durchrühren, bis ein gleichmäßiger Krem entstanden ist. Den Vanillin-Zucker und das Extraktpulver unterrühren, die steifgeschlagene Sahne (etwas zum Verzieren zurücklassen!) darunter heben, den Krem in Gläser oder in eine Glasschale füllen und etwa 20 Minuten stehenlassen, damit er fester wird. Kurz vor dem Servieren den Krem mit der Schlagsahne und nach Belieben mit Mokkabohnen verzieren.

Dänische Smørrebrød Rezept Seite 77

Ein Schoppen Wein, ein Gläschen Likör, ein erfrischendes Bier, das zählt zu den kleinen Annehmlichkeiten des Lebens, die wir uns nicht nur gönnen sollten, wenn Besuch kommt. Sie gehören zum gemütlichen Feierabend, zum anregenden Gespräch, zur Fernsehstunde und zu vielem anderem, was uns Freude macht.

Um den Genuß zu vollenden, darf aber auch etwas zum Knabbern nicht fehlen. Am besten schmeckt natürlich immer Gebäck aus dem eigenen Herd zu Wein und Bier. Ob man würziges oder süßes Backwerk vorzieht, hängt ganz vom persönlichen Geschmack ab. Als Faustregel gilt, daß Bier und herbe Weine nach Käse- oder salzigem Gebäck verlangen, während zum lieblichen Wein und zum Likör auch Süßes paßt. Auf den folgenden Seiten finden Sie Rezepte in reicher Auswahl.

Unser Tip: stets einen kleinen Vorrat von süßem und würzigem Backwerk bereithalten, und den Gästen von beidem anbieten, damit sich jeder nach eigenem Geschmack bedienen kann.



WAS KNABBERN WIR ZU WEIN UND BIER

Weinknacker

Teig:
200 g Weizenmehl
3 g (1 gestrichener Teel.) Dr. Oetker Backpulver Backin
100 g Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
etwas Salz
1/2 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma
1 Eiweiß
125 g Butter oder Margarine

Zum Bestreichen:
1 Eigelb
1 Teel. Milch

Zum Bestreuen:
100 g abgezogene, in Scheiben geschnittene Mandeln

Für den Teig Mehl und Backin mischen und auf ein Backbrett (Tischplatte) sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker, Vanillin-Zucker, Gewürze und Eiweiß hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene kalte Fett geben, es mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig auf einem gefetteten Backblech (etwa 32 × 46 cm) ausrollen, mit dem mit Milch verquirlten Eigelb bestreichen und mit den Mandeln bestreuen (leicht auf den Teig drücken).

Gas: 1/2 große Flamme, Regler 3–4.

Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 2 – U 2; Regler 175—195.

Backzeit: 15–20 Minuten.

Sofort nach dem Backen das Gebäck in Streifen von etwa 3 × 6 cm schneiden und vom Backblech nehmen.

Konfettitaler

200 g Weizenmehl
50 g Dr. Oetker Gustin
3 g (1 gestrichener Teel.) Dr. Oetker Backpulver Backin
125 g Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei
125 g Butter oder Margarine
125 g kleingeschnittene kandierte Früchte

Mehl, Gustin und Backin mischen und auf ein Backbrett (Tischplatte) sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker, Vanillin-Zucker und Ei hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene kalte Fett und die Früchte geben, mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Daraus etwa 2 1/2 cm dicke Rollen formen und diese so lange kalt stellen, bis sie hart geworden sind. Die Rollen mit einem scharfen Messer in gut 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, diese auf ein Backblech legen und goldgelb backen.

Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen 1/2 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4.

Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 3 – U 3 (2. Blech O 2 – U 2); Regler 175–195.

Backzeit: Etwa 10 Minuten.

Sahnequarkbecher mit Obst Rezept Seite 129

Weinplätzchen

Teig:
325 g Weizenmehl
125 g Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Eßl. Weißwein
200 g Butter

Zum Bestreichen:
2 Eiweiß

Zum Bestreuen:
Etwas Zimt mit Zucker gemischt
einige gehackte, abgezogene Mandeln

Das Mehl auf ein Backbrett (Tischplatte) sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker, Vanillin-Zucker und Wein hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf die in Stücke geschnittene kalte Butter geben, sie mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig etwa 3 mm dick ausrollen, mit einer runden Form (Durchmesser etwa 4 cm) ausstechen und auf ein Backblech legen.
Das Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen, die Plätzchen damit bestreichen und sie mit Zimtzucker und Mandelstückchen bestreuen.
Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen 1/2 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4.
Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 3 – U 3 (2. Blech O 2 – U 2); Regler 175–195.
Backzeit: 10–15 Minuten.

Marmorplätzchen

250 g Weizenmehl
3 g (1 gestrichener Teel.)
Dr. Oetker Backpulver Backin
100 g Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
etwas Salz
1 Eßl. Wasser
150 g Butter oder Margarine
2 gestr. Eßl. Kakao

Mehl und Backin mischen und auf ein Backbrett (Tischplatte) sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Wasser hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene kalte Fett geben, es mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Unter 1/3 des Teiges den gesiebten Kakao kneten und diesen dunklen Teig mit dem hellen verkneten (nicht zu sehr verkneten, da sonst der ganze Teig dunkel wird!). Aus dem marmorierten Teig 2–3 etwa 3 cm dicke Rollen formen und so lange kalt stellen, bis sie hart geworden sind. Die Rollen mit einem scharfen Messer in knapp 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein gefettetes Backblech legen.
Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen 1/2 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4.
Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 3 – U 3 (2. Blech O 2 – U 2); Regler 175–195.
Backzeit: Etwa 10 Minuten.

Delikater Aufschnitt bietet sich in reicher Auswahl an

Schwarz-Weiß-Taler

Teig:
250 g Weizenmehl
50 g Dr. Oetker Gustin
3 g (1 gestrichener Teel.) Dr. Oetker Backpulver Backin
75 g Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
etwas Salz
2 Eßl. Milch
175 g Butter oder Margarine

Füllung:
75-100 g Kuvertüre

Mehl, Gustin und Backin mischen und auf ein Backbrett (Tischplatte) sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Milch hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene kalte Fett geben, es mit Mehl bedecken und alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig etwa 3 mm dick ausrollen und zunächst mit einer runden Form (Durchmesser etwa 4 cm) Plätzchen ausstechen. Diese dann in der Mitte (Durchmesser etwa 1 cm) so ausstechen, daß Ringplätzchen entstehen und sie auf ein Backblech legen.

Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen 1/2 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4.

Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 3 – U 3 (2. Blech O 2 – U 2); Regler 175–195.

Backzeit: 10–15 Minuten.

Nußhappen

Teig:
250 g Weizenmehl
3 g (1 gestrichener Teel.) Dr. Oetker Backpulver Backin
100 g Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Eßl. Milch
150 g Butter oder Margarine

Zum Belegen:
Etwa 250 g Haselnußkerne

Für den Teig Mehl und Backin mischen und auf ein Backbrett (Tischplatte) sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker, Vanillin-Zucker und Milch hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene kalte Fett geben, es mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Daraus etwa 3 cm dicke Rollen formen, etwas flachdrücken, so daß vierkantige Stangen entstehen und diese kalt stellen, bis der Teig hart geworden ist.

Die Haselnußkerne auf einem Backblech im heißen Backofen unter häufigem Wenden rösten, bis die Häutchen abplatzen. Die Nußkerne auf ein Küchentuch geben und durch Reiben die Häutchen entfernen. Von den Teigstangen 1/2 cm breite Scheiben abschneiden, diese jeweils mit 3 Haselnußkernen belegen (leicht eindrücken) und goldgelb backen.

Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen 1/2 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4.

Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 3 – U 3 (2. Blech O 2 – U 2); Regler 175–195.

Backzeit: 10–15 Minuten.

Veränderung: Einen Teil der erkalteten Nußhappen mit Kuvertüre überziehen. Dazu die Kuvertüre in einem kleinen Kochtopf bei schwacher Hitze (evtl. im Wasserbad) so lange erwärmen, bis sie sich glattrühren läßt.

Nußtaler

375 g Weizenmehl
125 g Dr. Oetker Gustin
6 g (2 gestrichene Teel.) Dr. Oetker Backpulver Backin
250 g Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Tropfen Dr. Oetker Backöl Bittermandel
2 Eier
250 g Butter oder Margarine
250 g in Viertel geschnittene Haselnußkerne

Mehl, Gustin und Backin mischen und auf ein Backbrett (Tischplatte) sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker, Vanillin-Zucker, Backöl und Eier hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene kalte Fett und die Haselnußkerne geben, sie mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Daraus gut 2½ cm dicke Rollen formen und sie so lange kalt stellen, bis sie hart geworden sind. Dann mit einem scharfen Messer etwa ½ cm dicke Scheiben davon abschneiden und sie auf ein Backblech legen.

Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen ½ große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4.

Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 3 – U 3 (2. Blech O 2 – U 2); Regler 175–195.

Backzeit: 10–15 Minuten.

Tatzen

Teig:

250 g Butter oder Margarine
175 g feinkörniger Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei
175 g Weizenmehl
175 g Dr. Oetker Gustin
75 g gemahlene, abgezogene Mandeln

Füllung und zum Bestreichen:

100 g Kuvertüre
50 g Aprikosen-Konfitüre

Für den Teig das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Ei hinzugeben. Das mit Gustin gemischte und gesiebte Mehl eßlöffelweise unterrühren. Die Mandeln zuletzt unter den Teig heben, ihn in einen Spritzbeutel (mit gezackter Tülle) füllen und in Form von kleinen Tatzen auf ein gefettetes Backblech spritzen.

Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen ½ große Flamme;
Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4.

Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 3 – U 3 (2. Blech O 2 – U 2); Regler 175–195.

Backzeit: 10–15 Minuten.

Für die Füllung die Kuvertüre in einen kleinen Topf geben und im Wasserbad so lange unter Rühren vorsichtig erwärmen, bis sie geschmolzen ist. Von der Hälfte der ganzen Gebäckmenge jeweils zwei Stück, davon eins auf der glatten Seite dünn mit Kuvertüre bestrichen, aufeinander legen und gut andrücken. Die übrigen Plätzchen ebenso zusammensetzen, nur zum Füllen Aprikosen-Konfitüre nehmen. Das Gebäck an den Spitzen mit Kuvertüre bestreichen.

Gespritzte Käsestangen

(Abb. S. 156)

100 g Butter oder Margarine
100 g alter geriebener Gouda oder Schweizer Käse
etwas Salz
etwas Paprika
100 g Weizenmehl
1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver Backin

Das Fett schaumig rühren, den geriebenen Käse und das mit Backin gemischte und gesiebte Mehl hinzugeben und mit Salz und Paprika abschmecken. Mit einem Spritzbeutel 10 cm lange Stangen auf ein Backblech spritzen und hellgelb backen.

Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen 1/2 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4.

Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 3 – U 3 (2. Blech O 2 – U 2); Regler 175–195.

Backzeit: 10–15 Minuten.

Käse-Ringe, -Windbeutel und -Eclairs

Teig:
1/8 l Wasser
30 g Butter oder Margarine
etwas Salz
25 g Dr. Oetker Gustin
75 g Weizenmehl
2–3 Eier
1 1/2 g (1/2 gestrichener Teel.) Dr. Oetker Backpulver Backin

Zum Ausbacken für Käseringe:
Öl, Schweineschmalz oder Kokosfett

Füllung:
125 g Butter
100 g Roquefort
1 schwach gehäufter Teel. Dr. Oetker Regina-Gelatine gemahlen, weiß
1 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
1/8 l süße Sahne

Zum Bestreuen:
Etwas gehackte Petersilie, Kümmel und Mohn

Für den Teig Wasser, Fett und Salz, am besten in einem Stieltopf, zum Kochen bringen. Dann den Topf von der Kochstelle nehmen, das mit Gustin gemischte und gesiebte Mehl auf einmal hineinschütten, es zu einem glatten Kloß rühren und diesen unter Rühren etwa 1 Minute erhitzen. Den heißen Kloß sofort in eine Schüssel geben und nach und nach die Eier darunter rühren. Weitere Eizugabe erübrigt sich, wenn der Teig stark glänzt und so vom Löffel abreißt, daß lange Spitzen hängenbleiben. Kurz bevor diese Beschaffenheit erreicht ist, das Backin in den erkalteten Teig geben und 1/3 davon abnehmen, da für Käse-Ringe, die schwimmend in Fett gebacken werden, der Teig etwas fester sein muß. Unter den übrigen Teig noch so viel Ei rühren, wie erforderlich ist.

Für die Käse-Ringe den etwas festeren Teig in einen Spritzbeutel (enge, gezackte Tülle) füllen und kleine Ringe (Durchmesser etwa 4 cm) auf ein mit Butter oder Margarine bestrichenes Pergamentpapier spritzen. Sie sofort schwimmend in siedendem Fett auf beiden Seiten hellbraun backen. Sie mit einem Hölzchen herausnehmen, das Fett gut abtropfen lassen und sie durchschneiden.

Für die Windbeutel die Hälfte des weicheren Teiges in einen Spritzbeutel (enge, gezackte Tülle) füllen. Teighäufchen in der Größe einer halben Walnuß auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Backblech spritzen.

Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen 1/2 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 4–5, backen 4–5.

Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 3 – U 3; Regler 200–220.

Backzeit: 15–20 Minuten.

Sofort nach dem Backen von jedem Windbeutel einen kleinen Deckel abschneiden.

(Fortsetzung S. 145)

Garnierte Käsewürfel Rezept Seite 98
Gervais-Kegel Rezept Seite 100

(Fortsetzung von S. 142)

Für die Eclairs den Rest des Teiges verwenden. Für jeden einzelnen mit einem Spritzbeutel (enge, gezackte Tülle) auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Backblech zwei etwa 6 cm lange Streifen dicht nebeneinander spritzen und einen dritten darauf setzen.

Backzeit: Siehe Windbeutel.

Die Eclairs sofort nach dem Backen aufschneiden.

Für die Füllung die Butter schaumig rühren, danach den Käse in einer Schüssel zerdrücken, ihn ebenfalls schaumig rühren und ihn dann eßlöffelweise unter Rühren zur Butter geben. Die Gelatine mit dem Wasser anrühren, 10 Minuten stehenlassen, unter Rühren erwärmen, bis sie gelöst ist, und kalt stellen. Die lauwarme Gelatinelösung zu der Sahne geben, diese steif schlagen und unter die Butter heben. Die Ringe, Windbeutel und Eclairs mit Käsekrem füllen, die jeweils dazugehörigen Deckel darauflegen, das Gebäck dünn mit Krem bestreichen und mit Petersilie, Kümmel und Mohn bestreuen.

Salzstangen

(Abb. S. 156)

Teig:

150 g Weizenmehl
100 g Dr. Oetker Gustin
6 g (2 gestrichene Teel.) Dr. Oetker Backpulver Backin
1 gestrichener Teel. Salz
1 Ei
3 Eßl. Milch
100 g Butter oder Margarine

Zum Bestreichen:

Etwas Dosenmilch

Zum Bestreuen:

Etwas Salz
etwas Kümmel

Mehl, Gustin und Backin mischen und auf ein Backbrett (Tischplatte) sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Salz, Ei und Milch hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene kalte Fett geben, es mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, noch etwas Mehl hinzugeben. Den Teig etwa 3 mm dick ausrollen, gut 1 cm breite und 10 cm lange Streifen daraus rädern, sie mit Milch bestreichen und mit Salz und Kümmel bestreuen. Um ein schöneres Aussehen der Stangen zu erzielen, die Streifen vor dem Bestreichen mit Milch spiralförmig drehen (das eine Ende nach rechts, das andere nach links herum drehen). Die Salzstangen auf ein Backblech legen und goldgelb backen.

Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen 1/2 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4.

Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 3 – U 3 (2. Blech O 2 – U 2); Regler 175–195.

Backzeit: Etwa 10 Minuten.

Schichtpudding Rezept Seite 126

Käseecken

Teig:
150 g Weizenmehl
200 g geriebener Parmesan- oder Schweizer Käse
1 Ei
2 Eßl. Milch
1/2 Teel. Salz
etwas Pfeffer
etwas Paprika
80 g Butter oder Margarine

Zum Bestreichen:
Etwas Dosenmilch

Das Mehl auf ein Backbrett (Tischplatte) sieben und den Käse darüber geben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Ei, Milch, Salz, Pfeffer und Paprika hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene kalte Fett geben und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig dünn ausrollen, in Vierecke von etwa 5 × 5 cm schneiden und diese von Ecke zu Ecke nochmals in Hälften teilen, so daß Dreiecke entstehen. Die Plätzchen auf ein gefettetes Backblech legen und mit Dosenmilch bestreichen.

Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen 1/2 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4.
Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 3 – U 3; Regler 175–195.
Backzeit: Etwa 10 Minuten.

Gemischtes Käsegebäck

(Abb. S. 156)

Teig:
300 g Weizenmehl
75 g Dr. Oetker Gustin
9 g (3 gestrichene Teel.) Dr. Oetker Backpulver Backin
150 g geriebener alter Schweizer Käse
je 1 Messerspitze Paprika und Pfeffer
1/2 gestrichener Teel. Salz
1 Ei
1 Eiweiß
1/2 Eigelb
2 Eßl. Milch oder Wasser
200 g Butter oder Margarine

Zum Bestreichen:
1/2 Eigelb
1 Eßl. Wasser oder Milch
zum Verquirlen

Zum Bestreuen:
Etwas grobes Salz
etwas Kümmel
etwas Mohn
1 Röhrchen (15 g) Parmesankäse
etwas Paprika

Mehl, Gustin und Backin mischen, auf ein Backbrett (Tischplatte) sieben und mit dem Käse vermischen. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Gewürze, Ei, Eiweiß, 1/2 Eigelb und Flüssigkeit hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene kalte Fett geben, es mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen.

Den Teig in 6 gleich große Stücke teilen und aus je einem eins der folgenden Gebäcke herstellen:

Käseplätzchen

Den Teig dünn ausrollen. Mit einer runden Form Plätzchen ausstechen und diese auf ein Backblech legen. Sie mit verquirltem Eigelb bestreichen, zweimal mit einer Gabel einstechen und mit etwas Salz oder Kümmel bestreuen.

Ringplätzchen

Den Teig dünn ausrollen und Ringe ausstechen. Diese auf ein Backblech legen, mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit Mohn bestreuen.

Brezeln

Den Teig zu dünnen Röllchen (dünner als Bleistifte) formen, in etwa 15 cm lange Stücke schneiden und zu Brezeln legen. Diese mit verquirltem Eigelb bestreichen und auf ein Backblech legen. Einige der Brezeln nach Belieben vorher in Mohn oder Kümmel drücken.

Käsehörnchen

Den Teig dünn ausrollen, Platten in der Größe eines Desserttellers (Durchmesser 18–20 cm) ausrädern, sie mit Eigelb bestreichen und mit Parmesankäse und etwas Paprika bestreuen. Die Platten viermal durchschneiden, und zwar so, daß zunächst Hälften, danach Viertel und dann Achtel entstehen. Diese von der kürzeren Seite her aufrollen, in Hörnchenform auf ein Backblech legen und mit Eigelb bestreichen.

Käsestangen

Den Teig gut 2 mm dick ausrollen. Daraus gut 1 cm breite und 8 cm lange Streifen rädern und diese auf ein Backblech legen. Sie mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit Kümmel bestreuen. Um ein schöneres Aussehen der Stangen zu erzielen, die Streifen vor dem Bestreichen spiralförmig drehen (das eine Ende nach rechts, das andere nach links herum drehen).

Käsekugeln

Aus dem Teig daumendicke Rollen machen, sie in gleichmäßige Stücke schneiden, diese zu gut kirschgroßen Kugeln formen und in jede mit einem Dr. Oetker Backöl-Fläschchen eine Vertiefung eindrücken. Die Kugeln auf ein Backblech legen, mit verquirltem Eigelb bestreichen und in die Vertiefung etwas Parmesankäse geben.

Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen 1/2 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4.

Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 3 – U 3; Regler 175–195.

Backzeit für jedes Gebäck: Etwa 10 Minuten.

Salzmandeln

250 g Mandeln
1/2 Eiweiß
etwas Salz

Die Mandeln in kochendes Salzwasser geben, den Topf von der Kochstelle nehmen und die Mandeln 2–3 Minuten darin ziehen lassen. Sie zum Abtropfen auf ein Sieb geben, mit kaltem Wasser übergießen, dann die Schalen abziehen. Die Mandeln gut trocknen lassen. Das 1/2 Eiweiß in einer Rührschüssel gut glattrühren. Die Mandeln hinzugeben. Dann so lange rühren, bis das Eiweiß gleichmäßig an den Mandeln haftet. Sie leicht mit Salz bestreuen und nochmals kurz durchrühren. Die Mandeln auf ein Backblech geben und im Backofen trocknen und leicht bräunen lassen.

Gas: 1/3 große Flamme; Regler 1–1 1/2.

Strom: 5 Minuten vorheizen O 3 – U 3; trocknen O 1 – U 2; Regler 110–130.

Dauer des Trocknens: 15–25 Minuten.

Herrentorte

Teig:
200 g Weizenmehl
100 g Dr. Oetker Gustin
6 g (2 gestrichene Teel.) Dr. Oetker Backpulver Backin
1 gestrichener Teel. Salz
1 Ei
2 Eßl. Milch oder Wasser
200 g Butter oder Margarine

Schinkenfüllung:
100 g roher Schinken
150 g gekochter Schinken
1 kleine Zwiebel
1/8 l Wasser
15 g (1 1/2 gestrichene Eßl.) Dr. Oetker Gustin
4 Eßl. süße Sahne oder Milch

Käsefüllung:
125 g Gervais
2–3 Eßl. Milch
100 g Butter

Zum Verzieren:
1 Scheibe Pumpernickel
etwas gehackte Petersilie oder Schnittlauch

Für den Teig Mehl, Gustin und Backin mischen und auf ein Backbrett (Tischplatte) sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Salz, Ei und Flüssigkeit hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene kalte Fett geben, es mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig in drei gleiche Teile teilen, jedes einzelne Stück auf dem ungefetteten Boden einer Springform (Durchmesser etwa 26 cm) ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und goldgelb backen.

Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen 1/2 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4.

Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 2 – U 3; Regler 200–220.

Backzeit: Etwa 15 Minuten.

Für die Schinkenfüllung den rohen und den gekochten Schinken fein wiegen (von dem rohen etwas zum Verzieren zurücklassen), die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Den rohen Schinken mit der Zwiebel unter Rühren so lange erhitzen, bis das Fett etwas ausgebraten ist, dann den gekochten Schinken und das Wasser hinzugeben und es zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, das mit der Sahne (Milch) angerührte Gustin unter Rühren hinzugeben und einmal kurz aufkochen lassen.

Für die Käsefüllung den Gervais mit so viel Milch glattrühren, daß er sich gut verstreichen läßt. Danach die Butter geschmeidig rühren und den Gervais eßlöffelweise dazugeben.

Einen der drei Böden mit der Schinkenfüllung bestreichen, einen weiteren darauf legen, diesen mit 3/4 der Käsefüllung bestreichen und mit dem dritten bedecken. Rand und obere Seite der Torte dünn und gleichmäßig mit der Käsefüllung bestreichen (1 gut gehäuften Eßl. zurücklassen!). Den Rand der Torte mit dem in kleine Stücke zerkrümelten Pumpernickel verzieren, den Rest der Käsefüllung auf die Torte spritzen, sie mit gehackter Petersilie (Schnittlauch) bestreuen und mit dem zurückgelassenen Schinken verzieren.

Die Torte schmeckt am besten, wenn sie gut durchgezogen ist.

Ein großes Angebot an Käse bereichert die „Kalte Küche"
Käserezepte ab Seite 96

GERVAIS

Salznüsse

1/2 Eiweiß
200 g aus der Schale gelöste Erdnüsse
etwas Salz

Das 1/2 Eiweiß in einer Rührschüssel gut glattrühren. Die Erdnüsse hinzugeben. Dann so lange rühren, bis das Eiweiß gleichmäßig an den Erdnüssen haftet. Sie leicht mit Salz bestreuen und nochmals kurz durchrühren. Die Erdnüsse auf ein Backblech geben und im Backofen trocknen und leicht bräunen lassen.
Gas: 1/3 große Flamme; Regler 1–1 1/2.
Strom: 5 Minuten vorheizen O 3 – U 3, trocknen O 1 – U 2; Regler 110–130.
Dauer des Trocknens: Etwa 15 Minuten.

Pommes chips

500 g Kartoffeln
Backfett (Öl oder Kokosfett)
etwas Salz

Die Kartoffeln schälen, waschen, halbieren und in möglichst dünne Scheiben schneiden. Diese in einem Leinentuch gut abtrocknen, in nicht zu großer Menge in das gut erhitzte Backfett geben und darin schwimmend halbgar backen. Sobald sich die Kartoffelscheiben gelb färben, diese mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf einen Durchschlag zum Abtropfen geben. Wenn die Scheiben abgekühlt sind, sie noch einmal in das heiße Fett geben und braun und knusprig werden lassen. Wenn sie erkaltet sind, sie mit feinem Salz bestreuen und zu Likör oder Wein reichen.
Backzeit: Zunächst 1–2 Minuten, später noch etwa 3 Minuten.

Käse-Schnecken

Teig:
150 g Weizenmehl
3 g (1 gestrichener Teel.) Dr. Oetker Backpulver Backin
100 g geriebener alter Schweizer oder alter Holländer Käse
1 Eiweiß
1/2 Eigelb
100 g Butter oder Margarine
50 g abgezogene, gemahlene Mandeln

Zum Bestreichen:
1/2 Eigelb
1 Teel. Milch

Zum Bestreuen:
15 g geriebener Parmesankäse

Mehl und Backin mischen, auf ein Backbrett (Tischplatte) sieben und mit dem geriebenen Käse vermischen. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Eiweiß und Eigelb (das halbe Eigelb zum Bestreichen zurücklassen) hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene kalte Fett geben, es mit den Mandeln bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig in 2 gleiche Teile teilen und in 2 Rechtecke in der Größe von 28 × 24 cm ausrollen. Jede Teigplatte mit verquirltem Eigelb bestreichen, jede mit der Hälfte des geriebenen Parmesankäses bestreuen, jede von der längeren Seite her fest aufrollen und die Rollen so lange kalt stellen, bis sie schnittfest sind. Dann die Rollen in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden und diese auf ein Backblech legen.
Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen 1/2 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4.
Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 3 – U 3 (2. Blech O 2 – U 2); Regler 175–195.
Backzeit: Etwa 12 Minuten.

Nachdem in den vorhergehenden Kapiteln so viel über Vorspeisen, Salate, Spezialitäten, Käse und Dessert gesprochen wurde, ist es nun an der Zeit, auch einmal daran zu denken, was dazu getrunken wird. Ob Wein, Bier, klarer, feiner Branntwein oder Likör, das richtet sich ganz nach Geschmack und Gelegenheit und erfordert keine großen Vorbereitungen.

Sollten wir aber beginnen, alkoholische Getränke oder auch alkoholfreie Säfte zu mixen — also Cocktails zuzubereiten — dann empfiehlt es sich, zum mindesten für den Anfang, bewährte Rezepte zu Rate zu ziehen; die mengenmäßig richtige Zusammenstellung ist ausschlaggebend für den Geschmack und die Bekömmlichkeit.

Autofahrende Gäste führe man nicht mit scharfen, hochprozentigen Sachen in Versuchung. In vielen Fällen ist es besser, aus alkoholfreien oder wenigstens alkoholarmen Zutaten verlockende Cocktails mit noch verlockenderen Namen zu mixen.

MIXEREIEN MIT UND OHNE ALKOHOL

Bei den folgenden Mix-Rezepten — jeweils für 1 Person berechnet — die Zutaten am besten in einem Shaker, Mix- oder Schüttelbecher oder mit elektrischen Geräten (Quirlen) mixen.

Erdbeer-Mix

3 Eßl. frische oder eingemachte Erdbeeren
1–2 Eßl. Zucker
1/4 l Milch

Die vorbereiteten Erdbeeren mit Zucker bestreuen und mit der Milch mixen.

Bananen-Mix

1 Banane
1 Eßl. Langnese-Honig
1/4 l Milch

Die Banane schälen, in Stücke schneiden und mit dem Honig und der Milch mixen.

Apfelsinen-Mix

1 Apfelsine
1 Eßl. Langnese-Honig
1/4 l Milch

Die Apfelsine auspressen und den Saft mit dem Honig und der Milch mixen.

Bärenlust

(Abb. S. 131)

1/4 l Milch
2 Eigelb
2 Eßl. Langnese-Honig
etwas Zitronensaft

Milch, Eigelb und Honig mixen und mit Zitronensaft abschmecken.

Ananas mit Joghurt

1 Fläschchen Joghurt (2/10 l)
3 Eßl. in Würfel geschnittene Ananas

Das Joghurt mit den Ananaswürfeln mixen.

Erdbeeren mit Joghurt

4 Eßl. frische oder eingemachte Erdbeeren
1 Fläschchen Joghurt (2/10 l)

Die vorbereiteten Erdbeeren mit dem Joghurt mixen.

Vanilleshake

1/4 l Milch
1–2 Eßl. Orangensirup
2 Kugeln Vanilleeis

Die Milch mit dem Sirup mixen und mit dem Vanilleeis im Glas servieren.

Fruchtsalat Rezept Seite 120

Schokoladenshake

1/4 l Milch
1 Eßl. Orangensirup
2–3 Kugeln Schokoladeneis

Die Milch mit dem Sirup mixen und mit dem Schokoladeneis im Glas servieren.

Erdbeershake

1/4 l Milch
etwas Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Kugeln Erdbeereis

Die Milch mit dem Vanillin-Zucker abschmecken und mit dem Erdbeereis im Glas servieren.

Erdbeerbowle

500 g Erdbeeren
etwa 4 gut gehäufte Eßl. Zucker
1 Flasche Moselwein
1 Flasche Söhnlein-Sekt „Rheingold"

Die Erdbeeren waschen, entstielen und in Scheiben schneiden (große Früchte halbieren). Die Erdbeerstückchen mit dem Zucker zusammen in ein Bowlengefäß (Suppenterrine, Steintopf) geben, 1/4 l von dem Moselwein darüber gießen und etwa 2 Stunden zugedeckt stehenlassen.
Kurz vor dem Servieren den restlichen Wein und den Sekt hinzufügen und die Bowle kalt einschenken.

Rote Erdbeerbowle

Die Bowle auf die gleiche Weise wie oben beschrieben zubereiten, nur an Stelle von Moselwein eine Flasche Rotwein verwenden.

Kullerpfirsich

(Abb. S. 131)

Pfirsiche waschen, mit einem Hölzchen rundherum einstechen, in große Gläser je einen Pfirsich geben und mit Söhnlein-Sekt „Rheingold" auffüllen.

Pfirsichbowle

500 g frische oder eingemachte Pfirsiche
5–8 gut gehäufte Eßl. Zucker
1 Flasche Moselwein
1 Flasche Rheinwein
1 Flasche Söhnlein-Sekt „Rheingold"

Die Pfirsiche dünn schälen, entsteinen (eingemachte Pfirsiche auf einem Sieb gut ablaufen lassen), in Scheiben schneiden, mit Zucker zusammen in ein Bowlengefäß (Suppenterrine, Steintopf) geben, den Moselwein darüber gießen und etwa 1 Stunde zugedeckt stehenlassen.
Kurz vor dem Servieren den Rheinwein und den Sekt hinzufügen und die Bowle kalt einschenken.

Käsegebäck Rezepte ab Seite 142

Ananasbowle

500 g Ananas (frisch oder aus der Dose)
4–6 gut gehäufte Eßl. Zucker
2 Flaschen Moselwein
1 Flasche Rheinwein
1 Flasche Söhnlein-Sekt „Rheingold"

Die Ananas (die frische Frucht schälen) in Würfel schneiden, mit dem Zucker zusammen in ein Bowlengefäß (Suppenterrine, Steintopf) geben, 1 Flasche Moselwein darüber gießen und etwa 2 Stunden zugedeckt stehenlassen.
Kurz vor dem Servieren den restlichen Wein und den Sekt hinzufügen und die Bowle kalt einschenken.

Die in den folgenden Rezepten angegebenen Mengen (1 cl = 10 ccm) sind für 1 Person berechnet.

Trockener Cinzano

4 cl Cinzano dry
1 cl Gin

Die Flüssigkeiten mit einer Olive in ein Glas geben und servieren.

Cinzano süß

4 cl Cinzano rosso
1 cl Gin

Die Flüssigkeiten mit einer Maraschino-Kirsche in ein Glas geben und servieren.

Orangen-Blüten

4 cl Gin
4 cl Orangensaft

Die Flüssigkeiten mit einem Eiswürfel in ein Glas geben und servieren.

Orangenduft

1 cl Gin
1 cl Cinzano rosso
2 Eßl. Curacao Triple sec

Die Flüssigkeiten mit einem Eiswürfel in ein Glas geben und servieren.

Schottenklänge

1 cl Whisky
1 cl Curacao Triple sec
1 Eßl. Zitronensaft

Die Flüssigkeiten mit einem Eiswürfel in ein Glas geben und servieren.

Schwarzer Jo

1/4 Glas schwarzer Johannisbeersaft
3/4 Glas Söhnlein-Sekt „Rheingold"

Den Saft in ein Glas geben und mit Sekt auffüllen.

Blondy

1/4 Glas Orangensaft
3/4 Glas Söhnlein-Sekt „Rheingold"

Den Saft in ein Glas geben und mit Sekt auffüllen.

Keglerstolz

3/4 Glas Bären-Bier der Berliner Kindl-Brauerei
1/4 Glas Söhnlein-Sekt „Rheingold"

Das Bier in ein Glas gießen und mit Sekt auffüllen.

Türkenglut

3/4 Glas Rotwein
1/4 Glas Söhnlein-Sekt „Rheingold"

Den Wein in ein Glas gießen und mit Sekt auffüllen.

Sekt mit Ananas

1 Eßl. Ananasstreifen
3/4 Glas Söhnlein-Sekt „Rheingold"

Die Ananasstreifen in ein Glas geben und mit Sekt auffüllen.

Sekt mit Erdbeeren

1–2 Eßl. frische oder eingemachte Erdbeeren
3/4 Glas Söhnlein-Sekt „Rheingold"

Die vorbereiteten Erdbeeren in ein Glas geben und mit Sekt auffüllen.

Radlermaß

1/2 Glas Orangenlimonade
1/2 Glas Bären-Pils der Berliner Kindl-Brauerei

Die Limonade in ein Glas geben und mit Bier auffüllen.

Durstlöscher

(Abb. S. 131)

1 Schuß Himbeer- oder Orangensirup
1 Berliner Weiße der Berliner Kindl-Brauerei

Den Sirup in ein Glas geben und mit Weißbier auffüllen.

INHALTSVERZEICHNIS

A

Ananasbowle 158
Ananas-Gustinkrem 124
Ananas-Kirschensalat 129
Ananas mit Joghurt 154
Ananas-Salat 55
Ananastoast 97
Äpfel, garnierte 99
Äpfel, gefüllte 97
Apfel-Mayonnaise 15
Apfel-Meerrettichsoße 22
Apfelsalat 55
Apfelsinen-Mix 154
Apfelsinensalat 54
Apfelsinenschaumsoße 23
Apfelsinensoße 56
Apfelsoße 21
Aspik 86
Austern 65
Austerncocktail (Vorspeise) 41
Austernhäppchen 68
Austern in Tomaten 68
Austernschlückchen 73

B

Bananen-Mix 154
Bärenlust 154
Beefsteak Tatar 86
Bianco auf Salami 98
Birnen mit Schokoladensoße 129
Blätterteigpasteten 108
Blitz-Mayonnaise 14
Blondy 159
Bolivianische Äpfel 104
Brombeersoße 57
Brüsseler Salat 46
Bunter Salat 56
Bunter Selleriesalat 57
Butterbrot „Andersen" 77
Buttermischungen 28–31

C

Camembert-Pikant 99
Champignoncocktail (Vorspeise) 38
Chicorée mit Mandarinen 57
Cinzano, süß 158
Cinzano, trockener 158
Cocktails (Vorspeisen) 36–41
Cocktailsoßen 37
Cumberlandsoße 17

D

Dänische Smørrebrød 77
Delikate Schnitten 83
Dillbutter 31
Diplomatensalat 48
Durstlöscher 159

E

Echte Mayonnaise 14
Edamer, gefüllter 105
Eier, Russische 34
Einfache Mayonnaise 14
Eingelegte Heringe 66
Eisbecher 120
Eischeiben in Soße 35
Ente, gebratene 93
Erdbeer-Bananenspeise 127
Erdbeerbowle 157
Erdbeerbowle, rote 157
Erdbeeren mit Joghurt 154
Erdbeer-Mix 154
Erdbeershake 157
Erdbeersoße 25
Erdbeersoße (Rohkostsoße) 57
Erdbeerspeise 128

F

Familiensalat 47
Feigensalat 127
Feinschmecker-Schnitten 83
Finkenwerder Heringsfilets 71
Fisch in Gelee 71
Fisch in Mayonnaise 67
Fischsalat m. Tomaten-Mayonnaise 51
Fischsalat, pikanter 51
Flana mit Früchten 125
Fleischsalat 52
Fleischwurstsalat 47
Fondue 116
Försterschnitten 114
Froschköpfe 81
Früchte in Götterspeise 125
Früchte zum Käse 104
Fruchtsaftsoße 24
Fruchtsalat 120

G

Galetta-Apfelsinenkrem 124
Galetta-Kaffeekrem 133
Garnierte Äpfel 99
Garnierte Kalbsmedaillons 115
Garnierte Käsewürfel 98
Gebratene Ente 93

Gebratene Hähnchen 93
Geflügelcocktail (Vorspeise) 37
Geflügelpasteten 109
Geflügelsalat 47
Gefüllte Äpfel 97
Gefüllter Edamer 105
Gelee (Aspik) als Beilage 86
Gemischte Oliven 34
Gemischte Salate 45–56
Gemischtes Käsegebäck 146
Gemüsesalat 47
Gervais-Kegel 100
Gervais-Mayonnaise 15
Gervais-Mayonnaise ohne Öl 15
Gervaissoße 22
Gespritzte Käsestangen 142
Gulaschsuppe 116
Gurkencocktail (Vorspeise) 41

H
Hähnchen, gebratene 93
Heringe, eingelegte 66
Heringe in saurer Sahne 67
Heringsfilets, Finkenwerder 71
Heringsfilets in Remouladensoße 67
Heringshäckerle 64
Heringssalat 51
Herrentorte 148
Herzhafte Männer-Mayonnaise 16
Himbeeressigsoße 22
Honigsoße 56
Hühnerbrust „Davidson“ 82
Hummercocktail (Vorspeise) 38
Hummerhappen 72
Hummer-Mayonnaise 17
Hummerpasteten 109
Hummertoast 64

I
Igel im Gemüsesalat 81
Italienischer Salat 46

J
Japanischer Salat 55
Joghurt-Mayonnaise 16
Joghurt-Sahnekrem 130
Johannisbeersoße 56

K
Kalbsmedaillons, garnierte 115
Karamelsoße 24
Kartoffelsalat 45
Käse-Apfelsinensalat 52
Käsebrötchen 81
Käsebrüderchen 82
Käsecocktail (Vorspeise) 37
Käseecken 146
Käsegebäck, gemischtes 146
Käsehüpfer 98
Käsekugeln 104
Käsemeister-Schnitte 97
Käse-Nußkrem auf Cracks 103
Käse-Ringe, -Windbeutel und -Eclairs 142
Käsesalat 45
Käse-Schnecken 151
Käseschnitten, überbacken 117
Käsestangen, gespritzte 142
Käsetörtchen 96
Käsewürfel, garnierte 98
Kasseler Brötchen 81
„Kater“-Brot 99
Kaviar 66
Kaviarkränzchen 82
Keglerstolz 159
Ketchup-Soße 18
Kirsch-Sahnekrem 133
Kleines braunes Ragout 110
Kohlrabisalat mit Möhren 58
Konfettitaler 136
Königinpasteten 109
Kopenhagener Eier 67
Kopenhagener Leberpastete (Variationen) 76
Kopenhagener Platte 78
Krabben-Cocktail (Vorspeise) 38
Krabben-Eiersalat 53
Krabben in Tomaten 68
Krabben-Mayonnaise 17
Krabbenpasteten 109
Krabbensalat 35
Krabbentoast 64
Kräuterbutter 31
Kräuter-Mayonnaise 16
Kräuter- oder Kümmelquark 105
Krebse 66
Kullerpfirsich 157
Kümmelquark 105

L
Lachsschinken mit Quarkkrem 93
Langustencocktail (Vorspeise) 38
Langustinos in Pasteten 109
Langustinos, marinierte 34
Likörkrem 130
Liptauer Käse 100
Lukullusschnitten 65

M
Makkaronisalat 54
Mandarinensalat 129
Mandel-Mayonnaise 16
Maraschinokrem 133
Marinierte Langustinos 34
Marinierter Räucheraal 77
Marmorplätzchen 139
Matjesfilets 67
Matjesfilets in Joghurtsoße 73
Matjesfilets in Sahne 68
Matjeshering mit Quark 72
Matrosentoast 72
Mayonnaisen 14–17
Mayonnaise ohne Eier 15
Meerrettichbutter 31
Meerrettich-Mayonnaise 16
Meerrettichsahne 22
Melonencocktail (Vorspeise) 38
Melonensalat 127
Melonensalat (Rohkost-Salat) 57
Mirabellenspeise 127
Möhren-Apfel-Salat 61
Mosaikbrot 96
Muschelcocktail (Vorspeise) 41
Muscheln 65
Muscheln auf Landbrot 72
Muschelsalat (mit Mayonnaise) 73
Muschelsalat mit Remoul.-Soße 53

N
Nußhappen 140
Nuß- oder Mandel-Mayonnaise 16
Nußsalat 51
Nußtaler 141

O
Obstcocktail (Vorspeise) 37
Obsttörtchen 123
Olivenfranz 82
Oliven, gemischte 34
Ölsardinen, Portugiesische 35
Orangen-Blüten 158
Orangenduft 158
Orangenscheiben auf einfache Art 35

P
Paprikabutter 31
Paprikasalat, Ungarischer 61
Paprika-Würstchensalat 48
Pfifferlingcocktail (Vorspeise) 41
Pfirsichbowle 157
Pfirsiche in Kremnestchen 105
Pfirsichspeise mit Haselnüssen 128
Pikante Cracks 105
Pikanter Fischsalat 51
Pikante Soßen 17–23
Pilzpasteten 117
Pilzsalat 53
Pommes chips 151
Portugies. Ölsardinen „Mignon“ 35
Pumpernickel mit Tomaten und Camembert 98

Q
Quarksoße 21

R
Radlermaß 159
Ragout fin in Muscheln 110
Ragout, kleines braunes 110
Räucheraal „Cuxhaven“ 68
Räucheraal, marinierter 77
Räucherlachs „Altona“ 34
Räucherlachs mit Rührei 76
Rausschmeißer 100
Reiskrem 130
Remouladensoße 17
Rettich-Salat 61
Rinderzunge 87
Roastbeef mit Remouladensoße 86
Rohkost-Salate 57–61
Rohkost-Soßen 56–57
Rollmöpse „Hausgemacht“ 73
Roquefortkugeln 104
Roquefort-Törtchen 103
Rosenheimer Häppchen 97
Rotkohlsalat 58
Rotweinkrem 123
Russische Eier 34

S
Sahnensoße 21
Sahnequarkbecher mit Obst 129
Sahne-Schokoladensoße 24
Salamibrötchen 81
Salate, gemischte 45–56
Salate, Rohkost- 57–61
Salatsahne 44
Salatsoße 44
Salatsoße mit gehacktem Ei 44
Salatsoße mit Gervais 45
Salatsoße mit Käse 44
Salatsoße mit Sahne 44
Salatsoßen 44–45
Salzmandeln 147
Salznüsse 151

Salzstangen 145
Sardellenbutter 31
Sauerkrautsalate 58
Sekt mit Ananas 159
Sekt mit Erdbeeren 159
Selleriesalat 46
Selleriesalat, Bunter 57
Sellerieschelben mit Tomaten-Mayonnaise 88
Selleriestreifen mit Mayonnaise 55
Senfbutter 28
Senffrüchte 23
Senfsahnensoße 18
Senfsoße 21
Smørrebrød, Dänische 77
Sorbet 120
Soße für Pasteten 108
Soßen, Pikante 17–23
Soßen, Süße 23–25
Spargel-Cocktail (Vorspeise) 38
Spargel in pikanter Soße 36
Spargelpasteten 113
Spargelsalat 48
Steuermannsheringe 64
Sülzkotelett 87
Süße Soßen 23–25

Sch
Schaschlik 113
Scheiterhaufen 99
Schichtpudding 126
Schinkenbrötchen 81
Schinkenrollen mit Quark-Meerrettich 88
Schinkensalat 54
Schlemmereis 128
Schlemmerhappen 88
Schnittlauchbutter 28
Schokoladeneis 126
Schokoladengelee 124
Schokoladenshake 157
Schokoladensoße 25
Schottenklänge 158
Schwarzer Jo 159
Schwarzwälder Kirschkrem 125
Schwarz-Weiß-Taler 140
Schwedenplatte 76

T
Tatar, Beefsteak 86
Tatzen 141
Teufelssalat 52
Teufelssoße 18
Thunfisch-Reissalat 56
Thunfisch-Salat 53
Tomatenbutter 28
Tomatencocktail (Vorspeise) 41
Tomatenkremsuppe 115
Tomaten-Mayonnaise 16
Tomaten mit Meerrettichsahne 83
Tomatensalat 61
Tomatensenfsoße 22
Tomatensoße 18
Tomaten-Zwiebelsalat 52
Tournedos 113
Türkenglut 159
Tutti-Salat 52

U
Überraschungsschnitten 114
Ungarischer Paprikasalat 61

V
Vanilleeis 126
Vanilleeis mit Sekt (Sorbet) 120
Vanilleshake 154
Vanille-Soße 23
Variationen mit Kopenhagener Leberpastete 76
Vorspeisen und Cocktails 34–41

W
Waldorfsalat 53
Weinknacker 136
Weinplätzchen 139
Weinschaumsoße (Chaudeau) 24
Weinsoße 25
Weißbrot 78
Weißkohlsalat 58
Wildsalat 46
Worcester-Pflaumensoße 23
Wurstfalter 82
Wurstsalat 45
Würzige Salatsoße 44

Z
Zigeunersalat 48
Zitronenbutter 31
Zitronensoße 25
Zungencocktail (Vorspeise) 41
Zungenhügel 83
Zungensalat 54
Zwiebelsalat mit Äpfeln 58
Zwiebelsuppe 115

Wertvolle Handbücher für die Hausfrau

Dr. Oetker Kochbuch Große Ausgabe

Ein umfassendes, modernes großes Kochbuch mit über tausend Rezepten, 44 Farb tafeln, 560 Seiten und besonderen Kapiteln über das Tischdecken, Tischgetränke Einmachen, Hausbäckerei (auch für Diabetiker), Ernährungslehre, Grillen un viele andere Dinge, die für die Hausfrau wichtig sind. Lieferbar:

In Leinen mit Schutzumschlag
Mit abwaschbarem Plastikeinband
Als Geschenkausgabe mit geschmackvoller Kassette und Glückwunschkarte

Dr. Oetker Schulkochbuch Ausgabe G

336 Seiten, mit mehrfarbigem, lackiertem Einband, 32 farbigen Bildtafeln, übe tausend Rezepten und besonderen Abhandlungen über Ernährungslehre, neuzei liche Küchenführung und küchentechnische Grundbegriffe.

Dr. Oetker Schulkochbuch für den Elektroherd

336 Seiten, geheftet, mit mehrfarbigem, lackiertem Kartoneinband, 32 teils meh farbigen Bildtafeln, über tausend Rezepten mit Angaben der jeweiligen Schalte stellung bei Herden ohne und mit Temperaturregler; außerdem grundlegend Vorschriften für den Elektro-Haushalt und über die Teigbereitung mit elektrische Küchenmaschinen sowie allgemein Wissenswertes über die Ernährung de Menschen.

Dr. Oetker Backbuch Backen macht Freude

Das bewährte Handbuch für das Backen im Haushalt in völlig neuer Bearbeitung 168 Seiten, 148 Rezepte, 24 Farbtafeln. Beschreibung der Grundteigarten, al gemeine Backregeln, Backtabelle für Gas- und Elektroherd, zweckmäßige Gerät zum Backen, viele gute Ratschläge. Alle Rezepte sind in der Dr. Oetker Versuchs küche erprobt.
Gesamtauflage 20 Millionen.

Dr. Oetker Süßspeisenbuch

Ein Buch feiner Rezepte von Dr. Oetker, das all denen, die süße Leckereien lieben eine Fülle von Anregungen und Rezepten für das Bereiten köstlicher Süßspeise gibt. Von Apfelweinsuppe über Diplomatenkrem bis zum Zitroneneis ist alle das vorhanden, was man sucht als Krönung der liebevoll zusammengestellte Mahlzeit.
120 Seiten, 24 farbige Bildtafeln, 170 Rezepte.

Dr. Oetker Pilzkochbuch

96 Seiten, mit mehrfarbigem, lackiertem Einband, 80 farbigen Pilzbildern, 8 Farbtafeln 26 Rezepten für die Verwendung der Pilze im Haushalt. Eine Pilzkunde und zugleich ein Kochbuch, in dem Wesen und Wert der Pilze ausführlich dargestellt und ihre Ver wendung beschrieben werden.

Dr. Oetker Einmachbuch

Ein Ratgeber für alle Hausfrauen, die wirtschaftlich vorteilhafter arbeiten, das reich Angebot von Früchten im Sommer ausnutzen und für den Winter einmachen wollen 104 Seiten, 16 Farbtafeln, ca. 30 Fotos.

Dr. Oetker Kochbuch für die Puppenküche

Ein buntes, reich bebildertes Kochbüchlein mit richtigen Rezepten für alle kleine Puppenmütter. Ausgezeichnet mit „Spiel gut" vom Arbeitsausschuß Gutes Spiel zeug, Ulm.
32 Seiten, 53 Rezepte, Halbleinen.

Dr. Oetker Kinderkochbuch

Ein bunt illustriertes, modernes kleines Kochbuch für Mädchen von etwa 8—12 Jah ren, die schon ernsthaft kochen und backen wollen. Die Rezepte sind in der Dr. Oetker Versuchsküche ausprobiert, leicht verständlich und geben eine gute Anleitung 32 Seiten, Format DIN A 5 quer.

Dr. Oetker Rezeptbuch „Die kalte Küche" NEU

Mit vielen Anregungen für das heute so beliebte kalte Büfett bei kleinen und großen Festlichkeiten und die Gestaltung eines zeitgemäßen Abendbrotes mit Re zepten für kalte Vorspeisen, Salate, bunte Platten, Getränke, Cocktails usw.
164 Seiten, 36 Farbtafeln.

Dr. Oetker Warenkunde

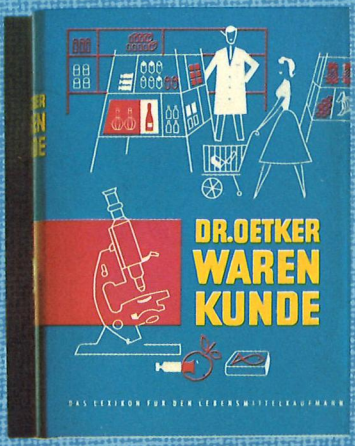
Ein Handbuch mit etwa 6000 Stichwörtern in Lexikonform, das Auskunft gib über alle Waren, die Sie bei Ihrem Lebensmittelhändler oder auch beim Drogiste kaufen können. Fachgesetzliche Vorschriften ergänzen das Buch. 800 Seiten Leineneinband mit Schutzumschlag, 24 farbige Bildtafeln und 8 wirtschaftsgeo graphische Karten.

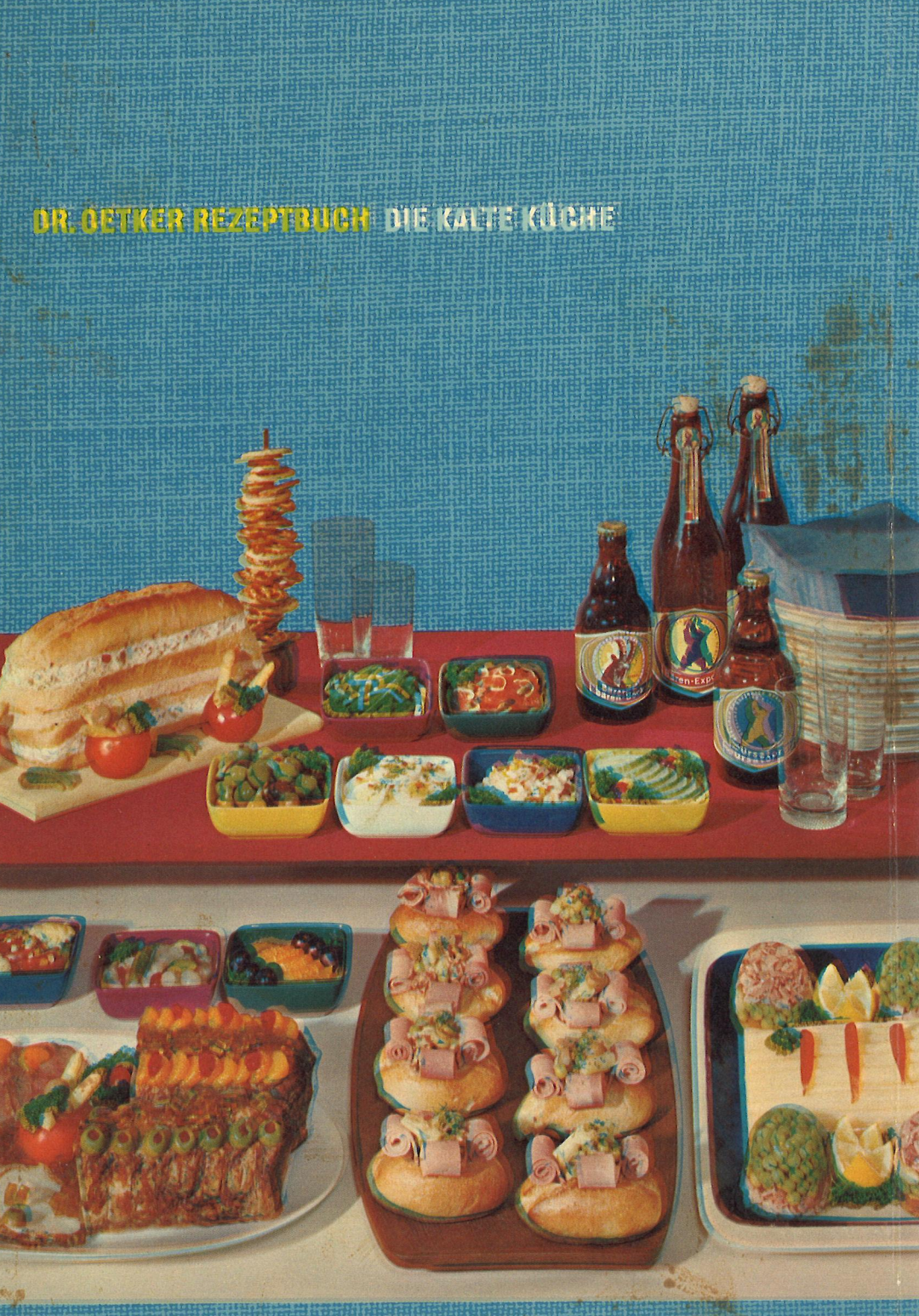
Diese Bücher, die in langjähriger Arbeit in der Versuchsküche der Firma Dr. August Oetker entwickelt wurden und deren Preise im Verhältnis zu ihrem hohen Wer äußerst günstig liegen, können Sie nach wie vor durch Ihren Fachhändler oder durch uns beziehen. Fordern Sie bitte Katalog und Preisliste von uns an.

Ceres-Verlag Rudolf-August Oetker KG Bielefeld Postfach 181

DR. OETKER KOCHBUCH
Für die Puppen-küche

Mit den besten Wünschen
GROSSE AUSGABE
DR. OETKER KOCHBUCH


DR. OETKER WAREN KUNDE
DAS LEXIKON FÜR DEN LEBENSMITTELEINKAUFMANN

DR. OETKER Kinder-Kochbuch

DR. OETKER REZEPTBUCH DIE KALTE KÜCHE